

שקוצות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת ראובן רולדת ההפתעות



כ-10 סועדים



להמתין שהרולדה מתקררת לפני שמורחים את המילוי ולא לוותר על ההפתעות בתוך הרולדה.



כשעה



המרכיבים:

לרולדה:

4 ביצים

1 כוס סוכר

3/4 כוס קמח

1/4 כפית מלח

1/2 שקית אבקת אפיה

2 כפות שמן

1 סוכר וניל

לרולדה בטעם שוקולד - 2 כפות קקאו

למילוי:

2 שמנת להקצפה 38% טרה

1/2 כוס חלב טרה

2 כפות גדושות פודינג וניל

אופן הכנה:

לרולדה:

מקציפים על מהירות גבוהה את הביצים עם הסוכר

כ-10 דקות. מורידים למהירות נמוכה ומוספים את

יתר המרכיבים ומקציפים עוד דקה. משמנים נייר

אפייה על תבנית שטוחה ומעבירים את התערובת של

הרולדה לתבנית. אופים בתנור שחומם מראש על 180

מעלות עד שהרולדה משחימה.

מוציאים את הרולדה מהתנור ומכסים במגבת עד לקירור.

למילוי:

מקציפים על מהירות גבוהה את כל המרכיבים עד לקבלת קצפת יציבה.

הרכבת הרולדה: מורחים את הקצפת על הרולדה ומוסיפים הפתעות, אפשר שוקולד, קליקים, ריבת דובדבנים, או כל דבר אחר שאוהבים.

מגלגלים לרולדה.

לקישוט- ממיסים מעט שוקולד מריר/חלבי ומזלפים מעל הרולדה.

בתאבון ☒