

קרפ רול ריבת חלב



רכיבים

- 4 ביצה
- 2 כוסות חלב
- 1/4 כוס שמן צמחי
- 100 גרם סוכר לבן (1/2 כוס)
- 30 גרם קקאו (2 כפות)
- 1 קורט מלח
- 210 גרם קמח (1 1/2 כוסות)
- 750 מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- 2 חבילות פודינג אינסטנט בטעם ריבת חלב
- 120 גרם שוקולד מריר
- 150 מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- 3 כפות אגוזי לוז ברס

הכנה

1. להכנת הקרפים - מערבבים בקערה 4 ביצים, 2 כוסות חלב, 1/4 כוס שמן, 1/2 כוס סוכר, 2 כפות קקאו, קורט מלח ו-1 1/2 כוסות קמח, לבלילה נוזלית. מסננים את התערובת עד לקבלת תערובת חלקה ללא גושים.
2. מוזגים למחבת רחבה ומשומנת מעט, ומטים את המחבת שתהיה מכוסה כולה בבלילה. מטגנים 2 דקות מכל צד. מקררים את הקרפים לטמפרטורת החדר. סך הכל 12 קרפים.
3. להכנת הקרם: מקציפים יחד את כל השמנת המתוקה ופודינג ריבת חלב לקרם יציב.
4. להרכבה: מניחים קרפ, מורחים את הקצה שלו במעט קרם ומניחים מעל עוד קרפ וכך הלאה, יוצרים שורה ארוכה של 6 קרפים. מזלפים מעל מחצית מהקרם באופן שווה. סוגרים את השוליים של העיגולים פנימה. ומגלגלים צמוד לרולדה. חוזרים על הפעולה עם 6 הקרפים הנוספים ליצירת עוד רולדה. מכניסים למקפיא להתייצבות.
5. לאחר שעה מכינים את הגנאש: ממיסים במיקרוגל שוקולד ושמנת כדקה וחצי ומערבבים להמסה מלאה. מוסיפים אגוזים ומערבבים. מצפים את הרולדות. הן מוכנות לאכילה מיידית ומושלמת יותר אחרי לילה במקרר (החיתוך יוצא מושלם).
6. שומרים במקרר עד 5 ימים. אפשר להקפיא עד חודש.

30 דקות
12 מנות