

לשבת

דינה זלצמן

○○○



צילום: אלי סגל  
סטיילינג: רחלי סלומון

שעה ⌚  
בינונית 🍴  
כ־15 מנות 🍽️

# רולדת שוקולד משובחת

| החומרים | לבסיס הרולדה                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | למלית השוקולד                                                                                       | לציפוי                                                                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | 5 ביצים מוכרדות<br>כוס סוכר<br>2 כפות שמן<br>2 כפות מים<br>½ כוס קמח + כף קמח<br>אם רוצים רולדה חומה מורידים כף קמח ומוסיפים כף קקאו                                                                                                                                                                                                               | 2 ביצים<br>¼ כוס סוכר<br>3 כפות קקאו<br>2 כפות קפה נמס<br>4 כפות מים<br>½ כוס שמן<br>שקיק סוכר וניל | 200 גרם שוקולד מריר<br>200 גרם שוקולד מריר<br>200 גרם שוקולד צמקאו משובח<br>3-4 כפות שמן<br>80 גרם ברס אגוזים או ברס בוטנים |
| ההכנה   | הכנת הרולדה                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                     |                                                                                                                             |
|         | מחממים תנור ל־180 מעלות.<br>מקציפים את החלבונים ומוסיפים את הסוכר לקבלת קצף יציב. מוסיפים את החלבונים ומערבבים בעדינות. מוסיפים את שמן ומערבבים. מוסיפים את קמח ומערבבים בתנועות קיפול עד לאיחוד. יוצקים את הבלילה לתבנית תנור מרופדת בנייר אפייה משומן ואופים 10-11 דקות. מוציאים מהתנור, מחכים דקה-שתיים ומגלגלים לרולדה. מקררים בטמפרטורת החדר. |                                                                                                     |                                                                                                                             |
| ההכנה   | הכנת המלית                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                     |                                                                                                                             |
|         | מכניסים לקערית את הסוכר והביצים ומערבבים. מכניסים לסיר את הקקאו, הקפה, המים, השמן, סוכר הוויניל והשוקולד המריר ומבשלים על אש קטנה עד להמסה מלאה. מוסיפים את תערובת הביצים, מערבבים לאיחוד ומכבים את האש. מקררים מעט. פותחים את הרולדה, מורחים את המילוי ומגלגלים באיטיות. מקפידים שעה.                                                             |                                                                                                     |                                                                                                                             |
| ההכנה   | הכנת הציפוי                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                     |                                                                                                                             |
|         | ממיסים את השוקולד ואת הצמקאו, מוסיפים שמן וברס ומערבבים לאיחוד. מניחים את הרולדה על גבי רשת ומניחים מתחתיה תבנית מרופדת בנייר אפייה, כדי ששאריות הציפוי ירדו דרך הרשת. יוצקים על הרולדה את השוקולד ומפזרים מעל ברס לקישוט. אפשר לשמור את שאריות הציפוי בכלי לשימוש נוסף.                                                                           |                                                                                                     |                                                                                                                             |