

רולדת באונטי / עדי קלינגהופר

קינוח באונטי מסורתי בטיפול עכשווי. רולדת שוקולד עשירה עוטפת מוס קוקוס קרמי.



מרכיבים לציפוי

120 מ"ל שמנת מתוקה
60 גרם גלוקוזה
6 גרם ג'לטין
20 מ"ל מים קרים
28 גרם אבקת קקאו כהה
100 גרם שוקולד חלב

מרכיבים לקישוט

שבבי קוקוס לבן
שוקולד מריר מגורד

מרכיבים לביסקוויט שוקולד

100 גרם סוכר
50 גרם חמאה
40 גרם קמח ללא גלוטן
25 גרם קקאו
4 ביצים

מרכיבים למילוי קרם קוקוס (להכין ערב קודם)

100 מ"ל שמנת מתוקה
50 גרם שוקולד לבן
50 מ"ל קרם קוקוס
12 גרם פודינג וניל
40 גרם קוקוס לבן

אופן הכנת הרולדה

1. ממיסים את החמאה, מפרידים את הביצים לחלבון וחלמון.
2. מקציפים את החלמונים עם מחצית מהסוכר לקבלת קרם בהיר.
3. מסננים את הקקאו והקמח לתערובת החלמונים ובעזרת לקקן מקפלים עד לקבלת תערובת אחידה, מוסיפים מעט מתערובת החלמונים לחמאה המומסת ובוחשים היטב ומחזירים למסה.
4. מקציפים את החלבונים ויתרת הסוכר לקצף יציב, ומקפלים למסת החלמונים יוצקים את התערובת לתבנית אפייה עם נייר אפייה ומשטחים כך שיהיה שווה.
5. אופים ב-165 מעלות 13 דקות. יש לגלגל את הרולדה, עם נייר אפייה מיד בעת הוצאתה מהתנור. זהירות! הרולדה חמה ומומלץ להיעזר במגבת מטבח.

אופן הכנת הקרם (ערב קודם)

1. מרתיחים את השמנת ויוצקים על השוקולד, מערבבים ומקררים.
2. מקציפים למחרת את כל המרכיבים.

אופן הכנת הציפוי

1. מרתיחים את השמנת עם הגלוקוזה, ויוצקים על השוקולד והקקאו.
2. ממיסים ג'לטין לפי הוראות היצרן ומוסיפים לציפוי, שומרים חם (אפשר מעל בן - מארו).

הרכבת הרולדה

1. פותחים את הרולדה ומורחים את המילוי בשכבה אחידה ומגלגלים שוב, מקררים.
2. מניחים מעל רשת ציפוי ובעזרת מצקת מצפים את הרולדה בשכבה אחידה.
3. מפזרים קוקוס לבן ושוקולד מגורד.