רולדת טירמיסו וקפה

שף קונדיטור יהודה נורי



מצרכים לרולדה

4 ביצים
קורט מלח
חצי כוס סוכר
חצי כוס קמח
רבע כוס שמן
חצי כפית מחית/תמצית וניל
אספרסו קצר דליציוזו של אספרסו קלאב
כפית אבקת אפייה

אופן ההכנה

מקציפים את הביצים עם מלח ובהדרגה מוסיפים את הסוכר. מקציפים 7-10 דקות
מוסיפים את שאר המצרכים וממשיכים בהקצפה על מהירות נמוכה, רק עד לאיחוד, (אפשר רק לקפל).
מעבירים לתבנית תנור עם נייר אפיה משומן ומשטחים, אופים בתנור שחומם מראש ל 175° לא טורבו למשך 12 דקות.
הופכים את הרולדה על מגבת ולגלגל עם המגבת עד שמתקררת.

לקישוט השוקולד

ממיסים בפולסים במיקרו 200 גרם שוקולד מריר עד המסה מלאה.
מעבירים לנייר אפייה ומשטחים לריבוע דק אבל לא גדול מדי.
שמים עוד נייר אפיה ומגלגלים על גליל נייר סופג (אפשר לראות בסרטון), ומעבירים להקפאה.

<u>מצרכים לקרם</u>

250 מ״ל מיכל שמנת מתוקה

250 גרם חבילת גבינת מסקרפונה

כפות סוכר

2 כפות פודינג

אספרסו קצר בטעם וניל של אספרסו קלאב

חצי כפית מחית וניל

<u>אופן ההכנה</u>

שמים בקערת מיקסר את כל מצרכי הקרם ומקציפים לקרם רך אבל יציב.

מורחים על הרולדה ומשאירים קרם לציפוי.

מפדרים קקאו מעל הקרם ומגלגלים לרולדה.

מצפים את כל הרולדה עם יתרת הקרם.

פותחים את הגליל שוקולד שהכנו, שוברים לשברים בינוניים ומקשטים את כל הרולדה.

מפדרים מעל עוד קקאו.

בתאבון!