

رولت شکلاتی با گردو

مواد لازم برای تهیه مایه رولت...



مواد لازم برای تهیه مایه رولت:

- * آرد کیک- ۲ لیوان
- * شکر- یک و نیم لیوان
- * تخم مرغ- ۵ عدد
- * ماست چکیده- ۳ قاشق غذاخوری
- * کره- ۵۰ گرم
- * پودر کاکائو- ۳ تا ۴ قاشق غذاخوری
- * جوش شیرین- یک قاشق مرباخوری
- * سرکه سفید- یک قاشق غذاخوری

مواد لازم برای داخل رولت:

- * گردوی خرد شده- ۱۰۰ گرم
- * ماست چکیده- یک قاشق غذاخوری
- * شکر- یک قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تزئین رولت:

- * شکر- ۳ قاشق غذاخوری
- * پودر کاکائو- ۲ قاشق غذاخوری
- * آب- ۳ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

- * فر را روشن و روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید.
- * سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و کنار بگذارید.
- * تخم مرغ، شکر و نمک را هم بزنیید تا صاف و یکدست شود.
- * ماست چکیده، کره نرم شده، کاکائو و جوش شیرین مخلوط شده در سرکه را به مواد اضافه کنید و هم بزنیید. در این مرحله، آرد را به تدریج اضافه کنید و به آرامی مواد را مخلوط کنید.
- * مایه را در سینی بریزید و به مدت ۳۰ دقیقه در فر قرار دهید.
- * در این فاصله مواد داخل رولت را با مخلوط کردن ماست چکیده، شکر و گردو آماده کنید و به محض خارج کردن رولت از فر مواد آماده شده را روی آن بمالید و رولت را لوله کنید و بگذارید تا کاملاً سرد شود.
- * برای تزئین رولت، آب را با شکر و کاکائو به جوش بیاورید در حالی که مرتب آن را هم می زنیید.
- * مواد آماده شده را روی رولت خنک شده بریزید و با خامه و میوه تزئین کنید