



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNA RULADA

Ta čokoladna rulada je narejena za prave čokoholike. Preprost recept za sladico primerno za vikende in praznovanja, za male in velike.

ZA	10	REZIN RULADE
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK:	120	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	155	MINUT

ČOKOLADNI GANACHE

- 100 g čokolade (50% - 65% kakava)
- 30 g masla
- 125 g sladke smetane, za prvi korak
- 160 g sladke smetane, za drugi korak
- 2 žlici sladkorja

BISKVIT

- 75 g gladke bele moke
- 1/2 žličke pecilnega praška Kotanyi
- 15 g nesladkanega kakava v prahu
- 3 jajca
- 80 g sladkorja
- 10 g (1 vrečka) vanilin sladkorja Kotanyi
- 1 žlica olivnega olja
- 1 žlica mleka

ČOKOLADNI PRELIV

- 160 g čokolade (50% - 65% kakava)
- 30 g masla
- 125 g sladke smetane

PRIPRAVA

Pekač velikosti približno 25 cm x 30 cm obložimo s papirjem za peko in ga še dodatno enakomerno namastimo z maslom in pomokamo. Odvečno moko stresemo iz pekača. Pečico segrejemo na 180 °C.

ČOKOLADNI GANACHE (KREMA)

Čokolado nasekljamo in skupaj z maslom damo v skledo. Prelijemo z vrelo sladko smetano in postavimo na stran za 5 minut, nato pa z metlico dobro premešamo, da nastane gladka zmes. Postavimo v hladilnik za vsaj 4 ure, ali čez noč.

NASVET

[Poljubno pripravimo kremo dan prej.](#)

BISKVIT ZA RULADO

Pripravimo biskvit. V manjšo skledo stresemo moko, [pecilni prašek Kotányi](#) in kakav v prahu. V skledo ubijemo jajca. Dodamo sladkor, [vanilin sladkor Kotányi](#) in ščep soli. Z električnim mešalnikom penasto stepemo, da se zmes potroji. Mešamo približno 5 - 8 minut. Nato postopoma dodajamo suhe sestavine med mešanjem. Vse skupaj naj ne traja dlje kot minuto. Dodamo še olivno olje in mleko ter z lopatko na hitro premešamo.

PEČENJE BISKVITA

Zmes za rulado enakomerno razporedimo po pripravljenem pekaču. Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 14 - 16 minut pri 180 °C. Medtem navlažimo kuhinjsko krpo z vodo.

pekač 25 cm x 30 cm
papir za peko
skleda
metlica
električni mešalnik
lopatka
kuhinjska krpa

ZVIJANJE RULADE

Rulado še vročo s papirjem za peko previdno prestavimo na vlažno krpo. Z roko previdno postopoma odvijamo papir za peko, medtem ko rahlo zvijamo rulado. Nato papir za peko zvijemo okoli rulade, to pa zavijemo še v vlažno krpo. Postavimo na stran, da se rulada ohladi, za približno 30 minut.

ČOKOLADNI GANACHE (KREMA)

Čokoladni ganache prestavimo v večjo skledo in ga z električnim mešalnikom stepamo vsaj 5 minut, da postane kremast in gladek. V ločeni, čisti skledi stepemo sladko smetano in sladkor do čvrstih vrhov. V čokoladni ganache dodamo tretjino smetane in z električnim mešalnikom dobro premešamo, da dobimo gladko kremo. Preostalo stepeno smetano rahlo, s krožnimi gibi vmešamo v čokoladno zmes. Pazimo, da ohranjamo volumen.

ZVIJANJE RULADE S ČOKOLADO

Rulado odvijemo in enakomerno premažemo s pripravljenim čokoladnim nadevom. Tesno zvijemo v rulado in damo v hladilnik za vsaj 1 uro.

PRELIV

Čokolado nasekljamo in skupaj z maslom damo v skledo. Prelijemo z vrelo sladko smetano in postavimo na stran za 5 minut, nato pa z metlico dobro premešamo, da nastane gladka zmes, nato prelijemo čez pripravljeno rulado. Postavimo na stran, da se čokolada strdi, nato razrežemo in postrežemo.