

Ruladă de înghețată



Usor

Ingrediente:

120 g pișcoturi
8 linguri de espresso rece (sau cafea tare)
30 g migdale decojite și măcinate
150 g dulceață de vișine
1 albuș de ou
30 g zahăr
125 ml smântână dulce
1 linguriță Zahăr vanilinat Dr.Oetker
1 linguriță Întăritor de frișcă Dr.Oetker
1-2 linguri suc de cireșe
300 g cireșe
150ml lichior de cireșe

Mod de preparare:

Se taie pișcoturile în felii foarte mici și se amestecă cu espresso și migdalele. Pe o hârtie de copt de aproximativ 50 cm lungime se marchează în mijloc un pătrat de 25/25 cm. Masa de pișcoturi se pune pe acest pătrat și se presează încet. Se încălzește dulceața, se picură peste pișcoturi și se lasă să se răcească.

Albușul se bate tare, se adaugă treptat zahărul. Smântâna se amestecă cu zahărul vanilinat și întăritorul de frișcă. Se adaugă sucul de cireșe și masa de albuș. Această compoziție se așează peste pișcoturi, lăsând o margine de 2 cm.

Se rulează hârtia de copt iar la capete se răsucește ca la bomboane. Se introduce la frigider pentru cel puțin 3 ore.

Se spală cireșele, se lasă la zvântat și se scot sâmburii. Se îndepărtează hârtia de copt, se taie în felii și se garnisește cu cireșe și lichior.

