

**Titlu reteta:** Rulada cu gem de zmeura

**Autor reteta:** elenutza

**Ingrediente reteta: Blat:**

- 6 oua
- 170 g zahar pudra
- 170 g faina
- 1 pachetel zahar vanilat
- 30 g unt

**Umplutura:**

- 1 borcanel de gem de zmeura
- 1 lingura zeama de lamaie
- 150 g zahar

**Descriere reteta:** Se incinge cuptorul la 200 grade Celsius. Se captureste o tava cu hartie de copt. Hartia se unge cu untul topit. Albusurile se bat spuma, se incorporeaza zaharul pudra, putin cate putin, si se mai bate pana se obtine o beza ferma si lucioasa. Galbenusurile se bat, apoi se incorporeaza in beza. Se adauga faina si zaharul vanilat. Aluatul se toarna in tava pregatita si se da la copt timp de 7-10 minute. Se scote blatul din tava (cu tot cu hartie de copt) si se acopera cu un prosop curat si umezit.

Gemul de zmeura se pune impreuna cu zaharul intr-o cratita, pe foc mic, pana incepe sa fiarba. Se adauga zeama de lamaie si se mai lasa putin pe foc, apoi gemul se toarna intr-un bol si se lasa sa se raceasca.

Se pudreaza suprafata de lucru cu zahar pudra. Se aseaza foaia de rulada, se indeparteaza hartia de copt, se intinde deasupra gemul de zmeura si se ruleaza. Rulada cu gem de zmeura se pudreaza din abundenta cu zahar pudra sau se da prin zahar pudra, dupa preferinta.

**Poza reteta:**

