


# Шоколадово-ванилово руло

Интересен вариант за десерт с ефектни преливки от шоколад и ванилия

10 парчета (/парченца)

 Medium

 up to 60 Min.



## Съставки:

### За тестото:

4 бр. яйца  
1 бр. жълтъци  
70 г захар  
1 пак. ванилена захар  
Dr.Oetker  
40 г пшенично брашно  
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
1 пак. Оригинален пудинг  
шоколад Dr.Oetker

### За пълнежа:

1 пак. крем Парадиз ванилия  
Dr.Oetker  
200 г сметана (бита и  
изстудена)  
300 мл прясно мляко (студено)

### Допълнително:

4 с.л. сладко (от кайсии)

## 1 Приготвяне на тестото:

Намазнете тава с размери 30x40 см и я покрийте с хартия за печене, така че леко да излиза по стените на тавата. Загрейте фурната на горен и долен нагревател на 200 °С или на вентилатор на 180 °С.

Разбийте яйцата и жълтъка с миксер на най-високата степен за 1 минута, докато се образува пяна. Добавете захарта, смесена с ванилената захар, брашното и бакпулвера и разбъркайте още 2 минути.

Разделете сместа на две, като в едната част изсипете шоколадовия пудинг и пак разбийте с миксер на ниска степен. Разпределете сместа в тавата, като преливате шоколада и ванилията в желаните от вас форми, така че да се получи контраст от двата цвята. Загладете сместа и печете около 8-10 минути.

След като приключите с печенето, извадете тавата и оставете блата да се охладят и внимателно го отделете от тавата заедно с хартията. Преобърнете блата върху друг лист хартия за печене.



② Приготвяне на пълнежа:

Разбийте пакетче крем Парадиз с 300 мл мляко и сметаната на най-високата степен на миксера за 3 минути. Разпределете крема по повърхността на изстиналия блат и навийте на руло.

По желание можете да намажете рулото със сладко от кайсии, след което го оставете да стегне в хладилника за около час.

