

# Ruladă cu mango-lime și Nutella®

Difil

1 h 42 min



## Ingrediente

### Pentru pandișpan:

3 ouă  
90 gr zahăr  
75 gr făină  
45 gr unt  
Nutella

### Mouse de lime:

2 albușuri de ou  
100 gr zahăr  
2 foi de gelatină  
zeama de la 1 lime  
sucul de la 2 lămâi  
1 linguriță amidon de porumb  
250 gr mascarpone  
nucă de cocos pentru topping  
mango

## Pași



1

### Pentru pregătirea pandișpanului

Într-un bol mare, la bain marie, se amestecă gălbenușurile cu zahărul cu un tel electric până când amestecul începe să se întărească

Se adaugă făina și untul topit, se amestecă cu mixerul electric

Se ia bolul de pe bain marie



2

Se bat albușurile spumă și se adaugă cu grijă în amestecul de gălbenușuri, apoi se amestecă cu o lingură mai mare

**Preîncălzești cuptorul la 180°C**



3

Se pune hârtie de copt pe o tavă de copt de 30x40 cm

Se întinde amestecul pentru pandișpan pe tavă și se netezește cu o spatulă

Se coace 10 - 12 minute

Se lasă să se răcească pe o altă tavă și se acoperă cu un prosop de bucătărie umed





**4**

#### Pentru mousse

Într-un ibric, se amestecă gălbenușurile de ou cu 70 gr de zahăr, cu ajutorul unui tel

Se adaugă amidonul de porumb și se amestecă

Se toarnă sucul de lime și se pune ibricul la foc mic, amestecând constant până se întărește amestecul

Se adaugă zeama de lămâie și gelatina și se amestecă

Se adaugă mascarpone la crema de lămâie și se amestecă



**5**

Cu un mixer electric, se bat spumă albușurile de ouă și apoi se încorporează restul de zahăr, mixând în continuare

Amestecați cu grijă, cu o lingură mare, spuma de albușuri cu crema de mascarpone și lămâie



**6**

#### Asamblarea ruladei

Se curăță un fruct de mango și apoi se taie în cuburi mici

Se scoate pandișpanul din tavă și se întinde cu grijă pe o folie de celofan

Cu o spatulă, se întinde pe pandișpan un strat de Nutella și apoi un strat de cremă de lămâie

Se împrăștie deasupra bucățile de mango

**7**

Se rulează cu grijă pandișpanul

Se învelește în celofan și se lasă să se odihnească

Apoi se îndepărtează celofanul și se taie ambele capete ale ruladei

Cu ajutorul unui poș de patiserie, se fac mici decoruri din Nutella

Se adaugă cuburi de mango

Se presară fulgi de nucă de cocos

**Se lasă la răcit până la servire.**