

Bomba de rulade cu crema de vanilie

Reteta de la *Amira Friedmann*



Rulada (Se fac doua rulade)

Se face un pandispan obisnuit cu 4 oua. Cald, se ruleaza pe un servet sau pe o hartie. Cand se raceste, se intinde pe pandispan un strat de marmelada de caise sau alta marmelada, dupa gust. Inainte de asta, se poate stropi cu sirop. Se taie felii si se tapeteaza un vas rotund in care in prealabil, am pus o foaie transparenta.

Crema (In loc de crema fiarta, se pot folosi 2 instant pudding vanilie cu frisca)

500 ml lapte, 80 gr zahar (se poate si mai mult), 3-4 galbenusuri, un pachetel de zahar vanilat, 50 gr faina.

Se pun la fiert cam 350 ml lapte. In acest timp se amesteca bine galbenusurile cu zaharul, zaharul vanilat si faina si se adauga 150 ml lapte rece. Apoi incet se amesteca cu laptele cald, pana devine o compositie omogena. Se fierbe pana se ingroasa.

Cand s-a racit crema, se intinde pe prajitura ; se pune un strat. Apoi din nou se pun felii de rulada si asa mai departe pana terminam rulada si crema.

Se pune la frigider cateva ore.

E delicios !