רולדת לוטוס

**טורט:**

5 ביצים

3/4 כוס סוכר

3/4 כוס קמח

כפית אהקת אפייה

1/3 כוס שמן

1. להקציף את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב
2. להנמיך את עוצמת ההקצפה ולהוסיף חלמונים, שמן ושאר החומרים
3. לשמן תבנית של תנור וליצוק את כל התערובת ולשטח
4. לאפות ל20 דק' על 180 מעלות
5. אחרי האפייה לקרר מעט ולגלגל לרולדה יחד עם הנייר אפייה, ולהמתין עד שמתקרר לחלוטין

**גנאש שוקולד:**

150 גר' שוקולד מריר

150 גר' ריצ'

כף קרם לוטוס

1. לחמם את הכל ביחד עד להיווצרות תערובת חלקה
2. לפתוח את הרולדה שהכנו לפני כן, ולחלק אותו ל3 רצועות טורט לרוחב
3. למרוח על כל רצועה גנאש

**קרם לוטוס:**

250 גר' קצפת

כף גדושה קרם לוטוס

1. להקציף לקצף יציב ולזלף מעל הגנאש שמרחנו על הטורטים
2. לגלגל כל רצועה לרולדה קטנה ולהקפיא כשעה
3. לחתוך לגודל של 5 ס"מ ולצפות בציפוי שוקולד (בקטע הבא)

**ציפוי שוקולד:**

600 גר' שוקולד מריר

60 גר' שמן קנולה

1. לחמם ולהמיס את השוקולד
2. להניח על רשת את הרולדות האישיות וליצוק מעל שוקולד מומס
3. אפשר לזלף מעל כקישוט לוטוס מומס, לקרר ולהגיש