

Čoko rolat sa karamelama



Potrebni sastojci :

Biskvit:

- 5 kom bjelanjaka (L veličine)
- 2 kom žumanjaka
- 100 g šećera
- 80 g oštrog brašna
- 2 kašike tamnog kakaoa
- 1 čajna kašičica praška za pecivo
- 1 kašika sirćeta/octa
- 1 kašika ruma ili likera po želji
- 50 ml ulja

Fil:

- 100 g mliječnih mekanih karamela (ja sam koristila Werther's Original, a mogu i Pionir sa lješnjacima)
- 1 vrećica pudinga od vanilije (ili gustina; 37 g)
- 3 kom žumanjaka
- 70 g šećera (šećer dozirajte prema vašem ukusu)
- 300 ml punomasnog mlijeka
- 5 g želatine (+2 kašike vode za pripremu želatine)
- 60 g maslaca

Ganache:

- 150 g mliječne čokolade
- 140 ml biljnog slatkog vrhnja (šlag 5+ Dolcela)

Izrada:

-Prvo kuhamo fil:

Želatinu sipati u manji lončić i preliti sa 2 kašike vode. U odgovarajuću šerpicu isjeckati karamele i preliti sa 2.5 dl mlijeka i staviti na srednju vatru da se zagrijava i karamele otope... promiješati nekoliko puta. Pomiješati puding, šećer, žumanjke sa 0.5 dl hladnog mlijeka i dobro izmiješati. Zagrijano mlijeko i karamele polako prvo sipati u posudu sa pudingom i sve promiješati (kako bi se žumanci skuhalo pravilno), a zatim sve vratiti u šerpu i zakuhati krem uz stalno miješanje. Na laganoj vatri otopiti želatin i dodati u vruću smjesu krema i izmiješati. Prekriti površinu krema prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

-Biskvit:

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka (3 žumanjka sačuvati za fil). Miksati bjelanjke sa mrvicom soli, postepeno dodati šećer i miksati dok se ne dobije fin i sjajan snijeg; dodati sirće i rum i miksati; dodati i 2 žumanjka i kratno izmiksati. Prosijati brašno, kakao i prašak za pecivo i ručno umiješati u snijeg samo lagano prevrćući smjesu. Na kraju u laganom mlazu umiješati i ulje. Pleh veličine 42x31 cm podmazati maslacem i zalijepiti pek papir (samo na dno); izliti smjesu i peći na 180st. 15-20 min (temperaturu i vrijeme pečenja prilagodite vašoj rerni). Kad je biskvit pečen, izvaditi iz odmah, urolati zajedno sa pek papirom, umotati u kuhinjsku krpu te ostaviti da se ohladi.

-Nastavak fila:

U mlak fil dodati omekšali maslac i dobro sve izmiksati. Ohlađen biskvit premazati hladnim filom (ako želite malo fila ostaviti za ukrašavanje), urolati u formu rolata i zamotati u prozirnu foliju tako što sa obje strane zavežemo foliju kao bombonu, tako se dobije lijep oblik rolata.

-Ganache (praviti pošto se rolat umotan hladio nekoliko sati u frižideru):

U odgovarajućoj šerpici izlomiti čokoladu i preliti slatkim vrhnjem i zagrijavati na laganoj vatri, miješajući da se sva čokolada istopi. Ostaviti na hlađenje kako bi se smjesa stegnula. Nakon nekoliko sati hlađenja, najbolje preko noći, otpakujemo rolat, prebacimo na tanjir za posluživanje i premažemo sa ohlađenim ganašom.

Po želji ukrasti smjesom od kombinacije karamel fila i 2 kašike ohlađenog ganaša.