

Kremasti rolat



Izrada:

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 i 2 žumanjka i kratno izmiksati. Prosijati brašno, kakao i prašak za pecivo i ručno umiješati u snijeg samo lagano prevrćući smjesu. Dodati i sirće, liker i u laganom mlazu umiješati ulje. Pleh veličine 40x30 cm podmazati maslacem i zalijepiti pek papir; izliti smjesu i peći na 180st. 20-ak min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Kad je biskvit pečen, izvaditi i odmah, urolati zajedno sa pek papirom te ostaviti da se ohladi.

Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 5 kom bjelanjaka
- 2 kom žumanjaka
- 100 gr šećera
- 80 gr oštrog brašna
- 2 kašike tamnog kakaoa
- 1 čajna kašičica praška za pecivo
- 1 kašika sirćeta/octa
- 1 kašika maraskina ili nekog sličnog likera
- 50 ml ulja

Fil sa malinama:

- 250 ml pirea od malina
- 25 gr gustina
- 1-2 kašike šećera
- 20gr maslaca

Fil sa sirom i limunom:

- 3 kom žumanjaka
- 60 gr šećera u prahu
- 250 gr sirnog namaza (70% mm, 35% suhe tvari) ili mascarponea
- 5 g (pola kesice) mljevene želatine
- 2 kašike šećera u prahu
- 2 kašike limunovog soka
- 1 naribana korica limuna
- 150 ml vrhnja za šlag

Čokoladni fil:

- 100 gr mliječne čokolade
- 100 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 1/3 fila sa sirom i limunom

Fil od malina:

Svježe ili smrznute maline usitnite (izgnječite) da dobijete 250 ml pirea, odvojiti malo i pomiješati sa gustinom i šećerom. Ostatak staviti na šporet i kad se zagrije umiješati gustin i skuhati žele. U toplo dodati i kockicu maslaca. Ako je biskvit ohlađen, pažljivo odrolajte i skinite pek papir. Premažite želeom od malina.

Fil sa sirom i limunom:

Žumanjke izmiksati sa šećerom u prahu i kuhati na pari oko 10-ak minuta uz miješanje da se fino zgusne. Prekriti površinu kreme prozirnrom folijom i ostaviti da se ohladi. Maskarpone pomiješati sa 2 kašike šećera u prahu, dodati limunov sok i naribanu koricu limuna, promiješati i sjediniti sa ohlađenim kremom od žumanjaka. Posebno izmiksati 150 ml vrhnja za šlag i pomiješati sa prethodnom smjesom, kratko izmiksati da se sve fino sjedini...pripremite i 5g (1/2 kesice) želatine koju ćete pripremiti po uputstvu na vrećici i umiksati u krem na kraju, ali sami procijenite da li vam je krema dovoljno čvrsta i da li je potreban želatin, detaljnije u napomeni.

2/3 fila (ostatak ostaje za završni sloj) ovog fil premažite preko želea od malina i što pažljivije zarolajte, bez pritiskanja jer fila ima puno pa da ne iscuri. Ispod rolata stavite širi sloj najlonske folije i na kraju upakujte rolat u nju, tako što ćete rolat upakovati „kao bombonu“, tj. s lijeve i desne strane rolata foliju ćete uvezati i učvrstiti rolat te ostaviti na hlađenje nekoliko sati u frižider. Ovako upakovan rolat će dobiti fin i okrugao oblik.

Kad je rolat dovoljno rashlađen, raspakovati ga, otopiti 100 gr mliječnu čokoladu i vrhnja, prohladiti i pomiješati je sa preostalim trećinom kreme. Premazati rolat, ukrasiti po želji i dodati svježe maline.

* Napomene za fil sa sirom i limunom:

Zbog različitih vrsta vrhnja koje se koristi, dužine mućenja ili sirnog namaza fil može ispasti rjeđi. U tom slučaju pripremiti 5 g mljevene želatine po uputstvu na vrećici (za 5 g želatine: preliterati sa 2 kašike hladne vode, ostaviti da nabubri 5 min. i otopiti je na laganoj vatri). U otopljenu želatinu prvo dodati par kašika kreme i dobro promiješati, zatim to dodati u ostatak kreme i izmiksati ili ručno izmiješati. Kremu ostaviti u frižider na oko 1h da se malo stegne, a zatim filovati.

Prijatno!