

Beze rolat



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 170 g bjelanjaka (od 5 većih jaja),
- 250 g kristal šećera (što sitnijeg),
- 15 g gustina,
- 1 kašika limunovog soka ili čep alkoholnog sirćeta.

Još potrebno: oko 50 g sjeckanih listića badema.

Fil:

- 250 g maskarpone sira,
- 150 ml slatkog vrhnja,
- 2 kašike šećera u prahu,
- malo ekstrakta vanilije.

Voće po želji: jagode, maline, borovnice...

Izrada:

Biskvit:

Pripremiti veći pleh od rerne 42x32 cm ili neki slične površine i obložiti pek papirom.

Posudu za mućenje i metlice miksera očistiti alkoholnim sirćetom. Bjelanjke prvo mutiti srednjom brzinom oko 1 min. Zatim postepeno dodavati šećer i povećati brzinu miksera na maksimum. Šećer dodati u 3 navrata i mutiti sve dok smjesa ne postane potpuno glatka, tj. dok se svi kristali šećera ne otope. Ovaj proces može potrajati i oko 20-ak minuta (provjerite smjesu tako što zahvatite malo između palca i kažiprsta i ako ne osjetite kristale šećera to je kraj miksiranja). Kada je smjesa postala potpuno glatka, smanjiti brzinu i dodati i limunov sok i gustin i sve izmiksati vrlo kratko. Smjesu rasporediti u obložen pleh, posuti listićima badema i peći u zagrijanoj rerni na 150°C 25 (do 30) minuta (ako je rerna jača skratiti dužinu pečenja i obrnuto).

Dok se kora peče, pripremiti još jedan list pek papira i posuti ga šećerom u prahu. Pečenu koru izvaditi i ako je potrebno ivicama lagano proći nožićem kako bi je odvojili od pleha i pažljivo prebaciti gornjom stranom na papir sa šećerom u prahu. Dok se kora hladi pripremiti fil.

Fil:

Izmiksati slatko vrhnje (ne prečvrsto). Takođe izmiksati i maskarpone sa šećerom i vanilijom i sve sjediniti.

Odvojiti lagano pek papir od biskvita i na prohladenu koru nanijeti ravnomjerno fil i rasporediti voće. Pažljivo zarolati tako da dužina rolata bude duža stranica biskvita i ostaviti nekoliko sati na hlađenje i poslužiti.

Prijatno! ♥