

Beze rolat



• Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 180 g bjelanjaka (cca 5 većih jaja),
- 230 g kristal šećera (što sitnijeg),
- 2 vrećice vanilin šećera Dr.Oetker,
- 15 g gustina Dr.Oetker,
- 1 kašika soka cijedenog limuna

Još potrebno:

- 50 g listića badema Dr.Oetker

Krem:

- 250 g maskarpone sira,
- 100 ml slatkog vrhnja,
- 2 kašike šećera u prahu,
- 1 vrećica vanilin šećera Dr.Oetker,
- 1 kašika arome vanilije Dr.Oetker

Žele od malina:

- 200 g malina (smrznute ili svježe,
- 100 ml vode,
- 3 kašike šećera,
- 2 vrećice vanilin šećera Dr.Oetker,
- 5 g mljevene želatine Dr.Oetker

• Priprema:

Žele od malina:

Prvo pripremiti žele od malina: Maline, šećer, vanilu i vodu zagrijati u odgovarajućoj šeripici, a zatim izmiksati štapnim mikserom pa protisnuti kroz cjediljku kako bi uklonili sjemenke.

Želatinu preliti sa 2 kašike vode i nakon nekoliko minuta otopiti na laganoj vatri. Otopljenu želatinu dodati u toplu voćnu smjesu, promiješati i ostaviti na hlađenje.

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 vanilu 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 oko 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 krem.

Krem od maskarpone sira i vanile: Izmiksati slatko vrhnje, šećer u prahu i vanilu. Sjediniti sa maskarpone sirom.

*Odvojiti lagano pek papir od biskvita i na prohladenu koru nanijeti ravnomjerno krem, a voćni žele nanosite kašičicom ili pomoću plastične vrećice za ukrašavanje. Pažljivo zarolati tako da dužina rolata bude duža stranica biskvita i ostaviti nekoliko sati na hlađenje a zatim poslužiti.

Prijatno! ♥