

Rolnice sa kestenom



Potrebni sastojci:

Tijesto za rolnice:

- 500 g lisnatog tijesta (2 bloka)
- maslac za premazivanje kalupa

Za premazivanje:

- 1 žumanjak
- 2 kašičice slatkog vrhnja

Fil:

- 250 g kesten pirea (zaslađeni)
- 200 g maskarpone sira
- 100 ml slatkog vrhnja
- 2 vrećice rum šećera
- 1 kašičica arome ruma
- 1-2 kašike šećera u prahu

Izrada:

Tijesto za rolnice:

Pripremiti metalne kalupice za rolnice i dobro premazati ih maslacem. Prvi blok odleđenog lisnatog tijesta razvaljati tanko na pobrašnjenoj podlozi na pravougaonik dimenzija cca 40x30 cm. Isrezati tijesto na 16 trakica širine po 2,5 cm, dužine 30 cm. Trakice omotati oko namašćenih kalupića, a krajeve tijesta premazati sa malo vode i zalijepiti kako se ne bi odvajalo u toku pečenja. Rolnice pomoću kuhinjskog kista premazati umućenim žumanjkom sa slatkim vrnjem i uz razmak između rolnica rasporediti ih u pleh obložen pek papirom (dimenzije pleha 40x30 cm), a spoj tijesta okretati na dno pleha. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 210°C oko 20 minuta ili dok ne dobiju lijepu rumenu boju (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Postupak ponoviti i sa drugim blokom linsatog tijesta i ispeći još jednu turu rolnica (ukupno 32 komada).

Dok se druga tura peče pripremiti **fil...**

U odgovarajućoj posudi izmiksati maskarpone sir, slatko vrhnje i šećer u prahu. Zatim dodati i kesten pire (ako je zaleđen, prethodno ga odlediti, a ako je nezasađen, količinu šećera povećajte ili prilagodite vašem ukusu), rum šećer i aromu ruma i još jednom sve izmiksati. Fil prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i filovati ohlađene rolnice.

Prije serviranja rolnice po želji posuti šećerom u prahu.

Prijatno! ❤️