

Kremasti rolat sa malinama



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 5 kom jaja (M veličina)
- 200 g šećera
- 100 ml tečnog jogurta (sobne temp.)
- 100 ml ulja (suncokretovo)
- 120 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 20 g Dr. Oetker kakaoa za kolače

Žele od malina:

- 300 g malina (zaleđene ili svježe)
- 100 ml vode
- 100 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker limun šećera
- 45 g Dr. Oetker gustina

Fil:

- 100 g bijele čokolade (za jelo i kuhanje)
- 300 g mascarpone sira (sobne temp.)
- 1 vrećice Dr. Oetker limun šećera
- 100 ml vrhnja za šlag (hladno)
- 2 kašike šećera

Priprema:

Biskvit:

Pripremiti pleh dimenzija 42x32 cm (ili neki slične površine). Podmazati masnoćom i zalijepiti na dno papir za pečenje.

Rernu uključiti na 150 °C da se zagrijava.

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i prvo izmiksati bjelanjke u čvrst snijeg, a zatim u drugoj posudi miksati žumanjke sa šećerom nekoliko minuta dok smjesa ne posvijetli.

Dodati ulje i jogurt sobne temperature, kratko promiješati pa dodati prosijano brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve još malo izmiksati najmanjom brzinom.

U smjesu žumanjaka lagano špatulom u nekoliko navrata umiješati i umućen snijeg od bjelanjaka (lagano prevrtati kako bi smjesa ostala vazdušasta).

Smjesu izliti u pleh i ravnomjerno rasporediti.

Biskvit peći na 150 °C 20 minuta, a zatim povećati temperaturu na 180 °C i peći još oko 7-8 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, bitno je da biskvit ne prepečete kako bi se mogao lijepo zarolati).

Pečen biskvit izvaditi iz rerne i nakon 5 minuta nožićem lagano proći po ivicama kako bi se biskvit odvojio od stranica pleha, zatim ga prevrnuti na čist list pek papira i odvojiti papir na kome se pekao. Zajedno sa papirima za pečenje pažljivo zarolati biskvit tako da dužina rolata bude duža stranica pleha. Umotati u krpu i ostaviti da se ohladi.

Žele od malina:

Dok se biskvit peče pripremiti žele od malina ... Gustin pomiješati sa 3 kašike vode u smjesu bez grudvica. Maline, šećer i ostatak vode zagrijavati i nakon nekoliko minuta usitniti štapnim mikserom. U vruću smjesu umiješati gustin i zakuhati žele uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta, dodati i limun šećer i promiješati. Žele prekriti prozирnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Fil:

Dok se biskvit i žele od malina hlade pripremiti i fil... Od ukupne količine vrhnja za šlag odvojiti 3 kašike i preliti bijelu čokoladu te otopiti na laganoj vatri uz miješanje. Ostaviti 15 minuta da se prohladi. U maskarpone sir dodati limun šećer i izmiksati u glatku smjesu. Dodati mu prohladenu bijelu čokoladu, promiješati špatulom.

U vrhnje za šlag dodati šećer i izmiksati čvrst šlag.

Sjediniti dvije smjese silikonskom špatulom lagano prevrćući.

Ostaviti u frižider oko 30 min.

Ohlađen biskvit premazati ohlađenim želeom od malina. Preko ravnomjerno rasporediti bijeli fil i pažljivo premazati.

Zarolati rolat, umotati u prozirnu foliju i zavezati krajeve kako bi rolat zadržao pravilan oblik.

Rashladiti u frižideru nekoliko časova.

Po želji ukrasiti umućenim vrhnjem za šlag, voćem i listićima mente.

Prijatno!