

Rolat sa džemom od jagoda



Priprema:

Džem:

Prvo pripremiti džem od jagoda...

Jagode oprati, očistiti i isjeckati. Dio od 200 g sjeckanih jagoda ostaviti sa strane, a ostatak usitniti štapnim mikserom i pomiješati sa 200 g šećera u odgovarajućoj šerpi. Ako radite sa zovom, cvijet oprati i dodati u smjesu jagoda i šećera cvjetice zove kao i sirup od zove. Staviti na jaču vatru dok ne prokuha zatim smanjiti temperature na srednju vrijednost i kuhati uz stalno miješanje oko 20 minuta. Nasjeckane jagode koje smo ostavili sa strane pomiješati sa 100 g šećera i džemfiksom te dodati u prvu smjesu na šporetu. Uz stalno miješanje kuhati sve dok još jednom ne prokuha. Kuhati još oko 3 minuta, smaknuti sa šporeta i umiješati i vanillin šećer. U sterilne, zagrijane teglice sipati gotov džem, zatvoriti poklopcima i okrenuti tegle na poklopac oko 5 minuta, a zatim ponovo ih okrenuti i ostaviti da se ohladi.

Za rolat je potrebna jedna teglica od 300 ml, a ostatak džema čuvajte u ostavi.

Potrebni sastojci:

Džem:

- 1200 g jagoda
- 300 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker džemfix super 3:1

Opciono:

- 1 cvijet zove
- 100 ml soka od zove (sirup)

Biskvit za rolat:

- 5 kom jaja (L veličina)
- 150 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 100 ml ulja (suncokretovo)
- 75 ml jogurta (tečni)
- 150 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo

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 i vanilin šećerom nekoliko minuta dok smjesa ne posvijetli.

Dodati ulje i jogurt sobne temperature, kratko promiješati pa dodati prosijano brašno i prašak za pecivo. 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 remi).

Pečen biskvit izvaditi iz rerne i nakon 10 minuta hlađenja 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 kraća stranica biskvita. Umotati sve u krpu i ostaviti da se ohladi.

Pažljivo odrolati i ravnomjerno premazati biskvit džemom od jagoda. Zarolati rolat.

Ako želite pravilniju formu rolata, umotajte ga u prozirnu foliju kao bombon i ostavite nekoliko sati u frižideru.

Prijatno!