

Čoko lisnate rolnice



Priprema:

Prvo pripremiti čokoladni fil... U posebnoj posudi pomiješati u smjesu bez grudvica puding, šećer i žumanjke sa 1 dl hladnog mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. Dio vrućeg mlijeka prvo dodati u smjesu sa pudingom i promiješati, a zatim tu smjesu sipatu u šerpu sa ostatkom mlijeka i zakuhati gust fil bez grudvica uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta i površinu krema prekriti prozирnom folijom. Nakon 15 minuta u tu smjesu dodati i komadiće čokolade i dobro promiješati dok se čokolada ne otopi. Ponovo prekriti površinu fila prozирnom folijom i ostaviti na hlađenje. U ohlađen fil dodati maslac sobne temperature i dobro izmiksati.

Dok se fil hladi pripremiti rolnice... Ukoliko koristite smrznuto lisnato tijesto potrebno ga je prvo odmrznuti. Pleh dimenzija 42x32 podmazati masnoćom i obložiti pek papirom. Valjkaste kalupiče za rolnice namastiti maslacem.

Prvi komad lisnatog tijesta razvaljati na pobrašnjenoj podlozi u pravougaonik dimenzija 38x28 cm, a zatim izrezati 15-16 trakica. Svaku trakicu obmotati oko kalupiča i na samom kraju trakicu zalijepiti za tijesto pomoću malo vode. Isti postupak ponoviti i sa drugim komadom tijesta. Rolnice posložiti u pleh i premazati pomoću kuhinjskog kista umućenim žumanjkom (žumanjak pomiješati sa 1 kašikom jogurta). Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 210 °C oko 17-20 minuta ili dok rolnice ne dobiju finu zlatnu boju (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečene rolnice odmah nakon pečenja pažljivo skinuti sa kalupiča (pri skidanju rolnica pomoći se kuhinjskim ubrusima ili krpom).

Lješnjake prepržiti na tavi a zatim pomoću krpe odstraniti kožicu sa lješnjaka. Oljuštene lješnjake sitno isjeckati.

Čokoladu sa maslacem otopiti na pari. Prebaciti u manju dublju posudicu. Svaku rolnicu jednim krajem umočiti u otoplјenu čokoladu i posuti sa malo sjeckaniš lješnjaka. Rolnice odlagati na pek papir i ostaviti da se čokolada sa lješnjacima potpuno stegne.

Ohlađen čokoladni fil prebaciti u poslastičarsku vrećicu u koju smo stavili željeni zvjezdasti nastavak i puniti rolnice.

Prije serviranja rolnice posipati šećerom u prahu.

Prijatno!

Potrebni sastojci za 30-32 rolnice:

Čokoladni fil:

- 2 vrećice Dr. Oetker Original pudinga sa komadićima čokolade
- 5 dl punomasnog mlijeka
- 180 g šećera
- 3 kom žumanjaka
- 50 g čokolade
- 80 g maslaca

Rolnice:

- 500 g lisnatog tijesta
- 20 g maslaca (za podmazivanje kalupiča)
- 1 žumanjak +1 kašika jogurta
- 70 g lješnjaka
- 70 g čokolade
- 20 g maslaca

Još potrebno:

- šećer u prahu