

Karamel rolat sa bananama i orasima



Priprema:

Prvo pripremiti karamel fil... U mješavinu pudinga i šećera dodati 1 dl hladnog mlijeka i sjediniti u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi dok ne zavri. U vrelom mlijeku skuhati puding uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i površinu kreme prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje. Dok se puding hladi pripremiti biskvit.

Zagrijavati rernu na 150°C. Odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Prvo miksati bjelanjke, kad se zabijele postepeno dodati šećer uz stalno miksiranje. Kad ste umutili šaum dodavati i jedan po jedan žumanjak uz miksiranje. Nakon toga dodati ulje i lagano izmiksati. U smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo. Dodati mljevene orahe i sve promiješati silikonskom špatulom dok se smjesa ne ujednači. Pripremiti pleh od rerne dimenzija 42x32 cm i obložiti pek papirom. Smjesu ravnomjerno rasporediti po pek papiru i peći 20 minuta na 150°C, a zatim povećati temperaturu na 180°C i peći još oko 7-8 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Vodite računa da se biskvit ne prepeče. Pečen biskvit izvaditi iz rerne i nakon 5 minuta pažljivo ga odvojiti od pek papira te ga zajedno sa tim papirom zarolati tako ta dužina rolata bude kraća stranica biskvita i ostaviti da se ohladi.

Potrebni sastojci:

Karamel fil:

- 500 ml punomasnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Creative Pudding-a okus slana karamela
- 150 g šećera
- 100 g maslaca (sobne temperature)

- 2 banane

Biskvit:

- 6 komada jaja (M veličina)
- 150 g šećera
- 100 ml ulja (suncokretovo)
- 60 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 150 g mljevenih oraha

Ganache (za ukrašavanje):

- 150 g mliječne čokolade
- 50 g čokolade za kuhanje
- 150 ml slatkog vrhnja (biljno)

Ohlađen fil prvo izmiksati kratko a zatim dodati i maslac sobne temperature i sve sjediniti mikserom u glatku kremu.

Odrolati ohlađen biskvit i premazati karamel filom. Uz kraću ivicu biskvita poredati oguljene banane i pažljivo zarolati (pri rolanju se pomoći pek papirom). Rolat umotati u pek papir i učvrstiti, te ostaviti u frižider nekoliko sati na hlađenje (najbolje preko noći).

Za ukrašavanje rolata pripremiti čokoladni ganache... U odgovarajućoj šerpi izlomiti čokolade, preliti slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenj temperaturi. Miješati silikonskom špatulom dok se sva čokolada ne otopi. Ostaviti u frižider na hlađenje dok se ganache ne stegne. Kremu prebaciti u vrećicu za ukrašavanje u koju smo stavili željeni zvjezdasti nastavak i formirati na rolatu „ruže“. Ukrasiti polovinama oraha, rezati na kriške i servirati.