

Limun rolat



Potrebni sastojci:

Limun krema (lemon curd):

- 2 jaja
- 100 g šećera
- sok 1 limuna
- rendana korica 1 limuna
- 60 g maslaca

Puding fil:

- 3 dl punomasnog mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker original pudinga okus slatko vrhnje
- 120 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 80 g maslaca (sobne temperature)

Biskvit:

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

Još potrebno:

- 2 vrećice Dr. Oetker Original šlaga
- 2.5 dl hladnog mlijeka

Priprema:

Limun krema (lemon curd):

Krema će se kuhati na pari pa je potrebno prvo zagrijati do ključanja vodu u šerpi na kojoj ćemo kuhati kremu. Kad voda prokuha smanjiti malo temperaturu ali da voda i dalje ključa. U drugoj šerpici dobro umutiti žicom jaja i šećer i staviti da se kuhaju na pari, vodeći računa da posuda sa jajima i šećerom ne dodiruje vodu. Miješati smjesu i nakon 3 minuta dodati sok od limuna i rendanu koricu limuna (ako nemate domaći limun, obavezno ga preko noći potopite u vodi sa sodom bikarbonom ili koristite samo sok limuna). Miješati sve oko 5 minuta i krema bi već trebala da se lagano zgusne. Zatim postepeno dodavati i maslac izrezan kockice. Miješati još oko 5 minuta i krema je spremna. Prekriti površinu krema prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje.

Puding fil:

Puding, šećer i vanillin šećer pomiješati sa malo hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijati do vrenja u odgovarajućoj šerpi, a zatim uz stalno miješanje zakuhati puding. Smaknuti sa šporeta pa površinu fila prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje.

Kad je fil potpuno ohlađen umutiti ga mikserom. Zatim mu dodati i malsac sbme temperature i sve dobro izmiksati dok se ne dobije glatka krema bez grudvica.

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 limun 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 8-9 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečen biskvit izvaditi iz rene 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. Ostaviti da se ohladi.

Pažljivo odrolati i ravnomjerno premazati biskvit prvo puding filom, a zatim i limun kremom (mali dio limun kreme ostaviti za ukrašavanje). Pažljivo zarolati rolata. Ako želite pravilniju formu rolata, umotajte ga u prozirnrom foliju, zavežite kao bombon i ostavite nekoliko sati u frižideru, najbolje preko noći.

Prije samog serviranja umutiti šlag sa hladnim mlijekom i ukrasiti rolata. Po želji dodatno ukrasiti čokoladnim šarenim bombonama, šarenim šećernim mrvicama, pistacijama i sl.

Prijatno!