

Čokoladni rolat sa malinama



Priprema:

Čokoladni fil:

Prvo pripremiti čokoladni fil...Čokolade izlomiti na kockice u odgovarajućoj šerpi i preliti slatkim vrhnjem. Dodati i rum šećer. Zagrijavati na umjerenj temperaturi uz stalno miješanje silikonskom špatulom dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa šporeta i nakon 10 minuta hlađenja dodati i sir sobne temperature. Miješati da se dobije jednolična smjesa, a po potrebi procijediti kako bi uklonili eventualne sitne grudvice. Ostaviti da se hladi.

Žele od malina:

Želatinu preliti sa 4 kašike vode i ostaviti oko 5 minuta da nabubri. Maline sa šećerom zagrijavati u odgovarajućoj šerpici dok se sav šećer ne otopi, a maline po želji usitniti štapnim mikserom. Smaknuti sa šporeta, dodati i aromu bourbon vanilije, a zatim i želatinu, te miješati dok se ne otopi. Ostaviti na hlađenje.

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 5-10 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.

Ohlađen biskvit premazati ohlađenim želeom od malina. Preko ravnomjerno rasporediti veći dio čokoladnog fila (manji dio fila ostaviti sa strane za ukrašavanje) i pažljivo premazati (čokoladni fil ne treba biti potpuno stegnut kako biste ga mogli lakše razmazati). Tako premazan čokoladni fil ostaviti još neko vrijeme da se dodatno stegne.

Pažljivo zarolati rolat i odmah umotati u prozirn foliju, stegnuti i zavezati krajeve kao bombon kako bi rolat zadržao pravilan oblik.

Rashladiti u frižideru nekoliko časova, najbolje preko noći.

Odstraniti foliju i ukrasiti ostatkom čokoladnog fila pomoću zvjezdastog nastavka i vrećice za ukrašavanje. Po želji dodatno ukrasiti Dr. Oetker kakao mrvicama, svježim voćem i mentom. Prijatno!

Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 5 kom jaja (L veličina)
- 150 g šećera
- 1 dl tečnog jogurta (sobne temp.)
- 1 dl ulja (suncokretovo)
- 130 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 20 g Dr. Oetker kakaoa za kolače

Žele od malina:

- 400 g malina (zaleđene ili svježe)
- 130 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse aroma bourbon vanilija
- 1 vrećica Dr. Oetker mljevene želatine
- 4 kašike vode

Čokoladni fil:

- 400 g mliječne čokolade
- 200 g čokolade za kuvanje
- 4 dl slatkog vrhnja (biljno)
- 2 vrećice Dr. Oetker rum šećera
- 150 g mascarpone sira (ili krem sira) sobne temperature