

Puding rolat sa višnjama i gotovim korama



Potrebni sastojci za 2 rolata po 7 kora:

- 14 listova jufke za pite i baklave srednje debljine (za jedan rolat je potrebno 7 listova)

Premaz za kore:

- 3 komada jaja
 - 120 g šećera
 - 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
 - 2.5 dl jogurta (tečni, sobne temperature)
 - 1 dl ulja
 - 4 kašike kukuruznog brašna
 - 1 vrećica Dr. Oetker Praška za pecivo
-
- Dr. Oetker listići badema (opciono)

Fil sa višnjama:

- 1 tegla kompota od višanja
- 1 dl vode
- 50 g Dr. Oetker Gustina
- 2 kašike šećera
- malo ruma (opciono)

Puding fil:

- 7 dl mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Original Pudinga s okusom slatkog vrhnja
- 130 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 100 g maslaca

Priprema:

Premaz za kore:

Jaja izmiksati u odgovarajućoj posudi sa šećerom i vanilin šećerom. Miksati nekoliko minuta dok smjesa ne posvijetli. Dodati jogurt i ulje i promiješati. Zatim dodati i kukuruzno brašno i prosijan prašak za pecivo i ponovo promiješati dok se smjesa ne ujednači.

U veliki pleh od rene 42x30 cm postaviti papir za pečenje. Na papir staviti prvi list jufke i premazati ga kuhinjskim kistom sa 4-5 kašika pripremljene smjese za premaz. Preko staviti drugu koru i ponoviti isti postupak. Za jedan rolat je potrebno 7 kora koje se premazuju na isti način. Na premazanu sedmu koru po želji posipati listiće badema. Kore prije pečenja izbockati viljuškom na više mjesta kako se ne bi previše podigle prilikom pečenja. Sedmu koru po želji posuti listićima badema. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 25 min. Ako se kore prilikom pečenja ipak previše podignu, otvoriti rernu i vrhom nožića izbockati kore na još nekoliko mjesta.

Pripremiti 2 mokre krpe i pečenu koru odmah obložiti sa svih strana i ostaviti oko 5-10 min da kora omekša. Zatim zajedno sa krpom umotati rolat tako da dužina rolata bude duža stranica.

Na isti način pripremiti i ispeći kore za drugi rolat.

Fil sa višnjama:

Višnje procijediti kroz cjediljku i odmjeriti tečnost iz kompota. Dodati vode toliko da ukupna količina bude 5 dl. Malo tečnosti odvojiti i pomiješati sa 50 g gustina i 2 kašike šećera (ukoliko je kompot više sladak izostaviti šećer) u smjesu bez grudvica. Višnje i tečnost (po želji dodati i malo ruma) zagrijavati u odgovarajućoj šerpi dok ne prokuha. Zatim zakuhati fil sa gustinom uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne.

Rolat odrolati i stranu sa bademima postaviti na radnu površinu. Istovremeno premazivati obje pripremljene kore za rolat sa po 1/2 vrućeg fila sa višnjama.

Puding fil:

Od ukupne količine hladnog mlijeka odvojiti 1 dl i pomiješati sa pudingom, šećerom i vanilin šećerom u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Puding zakuhati u vrelom mlijeku uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknut isa šporeta i nakon par minuta dodati maslac i miješati dok se sav maslac ne otopi i dok se ne dobije jednolična, glatka smjesa.

Po 1/2 vrućeg fila rasporediti preko sada već prohladenog fila od višanja i lagano razmazati (ne mora biti ravnomjerno razmazano).

Zarolati rolate tako da dužina rolata bude duža stranica. Uviti u prozirn foliju i zavezati kao "bombon". Ostaviti u frižider nekoliko sati na hlađenje. Prije rezanja posipati šećerom u prahu.

Prijatno!