

Nježni rolat

Nježnost iz naslova odnosi se tako na okus, kao i na mekoću - zalogaji ovog voćnog rolata tope se u ustima... i malo prebrzo nestaju, uh. ?



Sastojci:

Bisvkit:

- 6 srednjih jaja
- 6 žlica nerafiniranog šećera
- 1/2 neprskanog limuna
- 3 žlice brašna
- 3 žlice mljevenih oraha

Krema:

- šalica (2-2,5dl) pekmeza od šljiva
- 250 g mascarpone sira
- 100 g vrhnja za šlag*

Dorada:

- tamna čokolada
- opcijski malo ulja

Priprema:

1.

Jaja izvadite iz hladnjaka bar 1h prije pripreme, da dođu na sobnu temperaturu. Izmiksajte žutanjke s polovicom šećera. Umiješajte naribanu limunovu koricu, brašno i mljevene orahe.

2.

Bjelanjke izmiksajte s preostalim šećerom i žlicom limunovog soka u čvrstu pjenu. Nekoliko žlica lagano umiješajte u prvu smjesu, da omekša, a potom lagano špatulom/žicom umiješajte i preostali *snijeg*.

3.

Rasporedite smjesu u kalup 30x40 cm (veliki kalup za pećnicu), na dno kojeg ste prethodno stavili pek papir. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici cca 15 min na 160° C (srednji nivo, ventilatorsko grijanje). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.

4.

Pečeni biskvit izvadite iz kalupa, zarolajte ga zajedno s pek papirom i uvijte u kuhinjsku krpu. Dok se biskvit hladi, pripremite kremu. Pekmez od šljiva izmiksajte (u blenderu ili štapnim mikserom) da usitnite voćnu kožicu. Vrhnje izmiksajte u mekši šlag, dodajte mu mascarpone i pekmez te sve dobro izmiksajte, da dobijete ravnomjernu kremu.

5.

Ohlađen biskvit pažljivo odvojite od pek papira i nadijenite ga kremom (dio ostavite za premazivanje izvana) pa opet zarolajte. Ostatkom kreme premažite rolat s vanjske strane.

6.

Ukrasite po želji - ja sam ovaj put prelila s malo otopljene tamne čokolade (30 g sam otopila na pari s malo ulja), ali super je i ako ga pospete ribanom čokoladom (u tom slučaju dio ribane čokolade ostavite za posuti prije posluživanja - ljepše izgleda).

Napomene:Rolat ostavite u hladnjaku bar 2-3 h do posluživanja. * Ovaj put se nisam držala svog recepta pa sam u kremu stavila 200 g slatkog vrhnja (pobjeglo ?); zato mi je krema malo previše razmočila biskvit - nije uticalo na okus, ali ljepše izgleda s kremom s manje vrhnja. ? U biskvit sam stavljala umjereno pune žlice brašna (integralnog pirovog) i vrhom pune žlice oraha. Pekmez je pravi pekmez, a ne voće kuhano par minuta uz dodatak želina. ? Pekmez je kod pečenja aromatiziran cimetom i rumom. Vrhnje je s 30% m.m. Recept je napisan 28.06.2015.