

Šaum rolne sa vocnim šaumom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** glisnatog testa
- **malooštrog** brašna

Za kremu:

- **4** belanca
- **malosoli**
- **200 g** kristal šećera
- **100 g** borovnica
- **50 ml** soka od borovnica

Ostali sastojci:

- **malomargarina** za premazivanje tepsije i kalupa
- **malobelanca** za spajanje krajeva rolni
- **1 žumance** za premazivanje rolni
- **malošećera u prahu** za posipanje
- gotovih šaum rolni

Priprema

Za pripremu šaum rolni potrebni su kalupi za šaum rolne, a mogu se koristiti i očišćeni klipovi kukuruza (šapurika). Tepsiju od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Kalupe za šaum rolne premazati margarinom. 250 g lisnatog testa razvaljati na pobrašnjenoj podlozi na veličinu 300x240 mm. Po širini (240 mm.) testo oštrom nožem ili rodlom podeliti na 12 jednakih delova (po 20 mm.)

Svaku traku pojedinačno namotavati na kalup od užeg kraja ka širem ali tako da se testo malo preklapa. Početak testa posle prvog namotaja malo premazati belancem, nastaviti namatati i ponovo zadnji namotaj premazati belancem da se testo međusobno zalepi. Isto postupiti sa ostalih 11 kalupa. Namotane rolne staviti na papir za pečenje u tepsiji, premazati žumancem.

Rernu zagrejati na 200 stepeni i tepsiju sa rolnama staviti peći te peći 10 minuta. Pečene rolne odmah skidati sa kalupa dok su još vruće i to sa šireg kraja prema užem i pustiti da se ohlade. Kalupe ohladiti, premazati margarinom i ceo postupak ponoviti sa drugim delom lisnatog testa.

Izrada kreme: Ja sam za kremu koristila zaleene borovnice koje su se odmrzavale na sobnoj temperaturi. Borovnice staviti na cednik nad posudom da se sok iscedi. Belanca sa malo solimikserom umutiti u čvrst sneg. Umucenim belancima dodati 100 g kristal šećera i dobro mikserom umutiti, te dodati isceene borovnice i mikserom dobro umutiti. Izmeriti sok od isceenih borovnica i ako nema 50 ml dodati vode. U šerpu staviti 100 g kristal šećera i sok od borovnica. Kuvati na vatri srednje jačine 5-10 minuta uz stalno mešanje, da se dobije gustina kao za slatko. Kuvani sirup polagano dodavati u umucena belanca uz stalno mešanje mikserom i dobro umutiti.

Za punjenje rolni koristila sam kesicu sa dodatkom u obliku zvezde. U kesicu staviti 3 kašike pene od belanaca i posebno u svaku rolnu ušpricati smesu. Postupak ponoviti dok se sve rolne ne napune. Punjene rolne posuti sa šećerom u prahu.

Savet

Šaum se može raditi i sa drugim voem: maline, kupine, jagode i dr. Svi ste uli i probali šaum rolne, u to ne sumnjam. Jako ih davno nisam pravila i pošto sam ozledila ruku neposredno pre Nove Godine, odlučila sam da napravim što jednostavniji kola, kojim ne opteretiti ruku. Ipak nisam uspela sama sve da napravim te se u izradu uključio i moj suprug. Zajedničkim snagama napravili smo ove ukusne šaum rolne za koje Vam dajem recept.