Šaum rolne sa vocnim šaumom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**lisnatog testa
- **malo**oštrog brašna

Za kremu:

- **4**belanca
- **malo**soli
- **200 g**kristal šecera
- **100 g**borovnica
- **50 ml**soka od borovnica

Ostali sastojci:

- **malo**margarina za premazivanje tepsije i kalupa
- **malo**belanca za spajanje krajeva rolni
- **1**žumance za premazivanje rolni
- **malo**šecera u prahu za posipanje
- gotovih šaum rolni

Priprema

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

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

Rernu zagrejati na 200 stepeni i tepsiju sa rolnama staviti peci te peci 10 minuta. Pecene rolne odmah skidati sa kalupa dok su još vruce 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 krema: Ja sam za kremu koristila zaleene borovnice koje su se odmrzavale na sobnoj temperaturi. Borovnice staviti na cetku nad posudom da se sok iscedi. Belanca sa malo solimikserom umutiti u cvrst sneg. Umucenim belancima dodati 100 g kristal šecera 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 šecera i sok od borovnica. Kuvati na vatri srednje jacine 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 šecerom 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, odluila sam da napravim što jednostavniji kola, kojim neu opteretiti ruku. Ipak nisam uspela sama sve da napravim te se u izradu ukljuio i moj suprug. Zajednikim snagama napravili smo ove ukusne šaum rolne za koje Vam dajem recept.