

Kremasti rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šećera
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **1/3 kašice** praška za pecivo

Fil 1:

- **6** žumanaca
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** šećera
- **60 ml** jake crne kafe
- **2 kašike** pekmeza od kajsija
- **100 g** maslaca

Fil 2:

- **1 kesica** Eskimo čoko - oranž
- **100 ml** mleka
- **100 g** maslaca

...i još :

- mleveni (peceni) orasi

Priprema

Prvo staviti mlevene orahe (racunajuci i orahe za posipanje rolata) da se, malo, ispeku, da bi dobili prijatniji ukus.

Kora: U dubljoj posudi umutiti cvrsto belanca, sa postepenim dodavanjem šecera. Dodati brašno sa pecivom i mlevene orahe, pa mikserom, na najmanjoj brzini, polako sjediniti. Umucenu smesu sipati u pleh, vel. 30x40cm, preko pek papira. Poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Pecenu koru izvaditi iz rerne i ...

...prevrnuti pleh, sa korom, na krpu, koju smo posulu šecerom u kristalu.

Pažljivo skloniti pek papir i testo, zajedno sa krpom, uviti u rolat. ostaviti da se ohladi.

Fil 1: Umutiti žumanca sa šecerom, dok ne pobele. Dodati brašno i skuvanu kafu, sjediniti i skuvati krem na pari. Kada se krem zgusne, skloniti ga sa vatre, pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni krem dodati penasto umuceni maslac i pekmez od kajsija. Dobro sjediniti i staviti 10-ak minuta u frižider.

Fil 2: kesicu Eskimka sipati u dublju posudu, dodati mleko i umutiti dok se ne zgusne. Dodati umuceni maslac i staviti 10-ak minuta u frižider.

Od jednog i drugog fila odvojiti po tri kašike fila, sjediniti i ostaviti na stranu. Odmotati koru za rolat i, prvo, je premazati drugim filom, vodeći računa da ostane 2cm prazno, na suprotnoj strani.

Preko premazati prvi fil i...

Uviti u rolat. Rolat prebaciti na tacnu za poslužnje i premazati ga sa odvojenim filom. Ceo rolat posuti mlevenim orasima i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi i da se kremovi stegnu (najbolje da prenoci u frižideru).

Savet