

Gala rolat



Sastojci

Crna kora:

- 5 jaja
- 5 kašike šecera
- 2 kašike kakaoa
- 4 kašike brašna
- 1 kašicica praška za pecivo

Žuta kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 1 kašicica praška za pecivo

Fil za crnu koru:

- 4 žumanca
- 1/2 l mleka
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 8 kašika brašna (oštrog)
- 250 g margarina

Natapanje crne kore:

- 0,5 dl vode (obicne)

- 3 kašike šecera
- 3 kašike ruma

Premaz za žutu koru:

- 5-6 kašika džema od kajsija

Ukrašavanje rolata - šam:

- 4 belanaca
- 16 kašika šecera
- 0,2 dl vode (obicne)

Priprema

Fil za crnu koru: Umutiti žumanca varjacom i dodati brašno, pa izjednaciti u glatku masu, bez grudvica.

Nalivati po malo mleka, ukupno oko 0,5 dl, mešajući, da se razredi masa. Ostatak mleka, šecer i vanilin šecer staviti u posudu za fil, (sa duplim dnom) da provri. Skinuti sa plotne i u tankom mlazu ulivati razredjena žumanca i brašno u vrelo mleko, stalno mešajući, pa vratiti na plotnu i kuvati uz mešanje, da se fil zgusne, a i brašno skuva. Ostaviti da se ohladi, povremeno mešajući, zbog hvatanja korice po vrhu.

Crna kora: Izmešati prosejano brašno, prašak za pecivo i kakao. Umutiti belanca u cvrst sneg, muteci dodati šecer, pa žumanca, a onda lagano umešati sastavljene suve sastojke. Sipati masu u podmazan i brašnom posut VE?I pleh (35 x 35 cm) i peci 15 minuta na 180 C.

Crna kora mora biti veca, pošto je ona obloga žutom rolatu.

Žuta kora: Izmešati prosejano brašno i prašak za pecivo. Umutiti belanca u cvrst sneg, muteci dodati šecer, pa žumanca, a onda lagano umešati sastavljene suve sastojke. Sipati masu u podmazan i brašnom posut MANJI pleh (35 x 25 cm) i peci 15 minuta na 180 C.

Umutiti penasto margarin i u njega postepeno dodavati ohladjen fil, muteci.

Žutu koru premazati džemom od kajsija i uviti u rolat.

Staviti u lonce 0,5 dl vode i 3 kašike šecera kristala da provri, pa dodati rum. Crnu koru ravnomerno poprskati ovim rastvorom, a onda na nju naneti 2/3 fila. Na tako namazanu crnu koru staviti žuti rolat na jedan kraj i pažljivo sve uviti u rolat. Preko rolata premazati preostalu trecinu fila.

Osnovna nacela pripreme šama: Šam je preteca šlaga i drugih današnjih namirnica za ukrašavanje deserta; nekada su se deserti ukrašavali isključivo šamom, u koji se mogu dodavati boje; da bi bio cvrst na tortama i kolacima i po nekoliko dana (da ne postane šupljikav i da ne splasne, a ni da se skori), mora biti pripremljen, sa po 4 kašike šecera na svako belance i sa pravilno skuvanim sirupom; kuvan je kada se zahvati malo sirupa kašikom i sa horizontalnog položaja kašike iznad šerpe ne pada odmah, nego se nit sirupa ne prekida; ne sme biti ni prekuvan, jer ce se tada šam ušeceriti i pri konzumiranju ce se osecati grudvice šecera, a nece moci ni da se dobro umuti sa belancima; ako ima grudvica, bice problema i pri ukrašavanju šamom iz šprica, jer ce se modla šprica zapušiti; zato sirup treba stalno kontrolisati kašikom; ako pocne da se koaguliše u zrnastu strukturu, zbog nedostatka tecnosti koja uvri, dodati vrlo malo vode i ponovo prokuvati, da se nit ne prekida.

Kuvanje sirupa za šam: u šerpicu staviti šecer i naliti vodom, samo da šecer ogrezne (da se pokvasi), pa kuvati sirup na srednjoj temperaturi, kao za slatko.

Mucenje šama od belanaca: Dok sirup ne provri i ne pocne njegovo zgušnjavanje, umutiti belanca u cvrst sneg.

Vreo sirup sipati u vrlo tankom mlazu u belanca, povremeno prekidanom, uz stalno mucenje belanaca i izjednacavanje mase, da sirup dopre u svu kolicinu belanaca. Nakon izrucenog sirupa, nastaviti mucenje u svim pravcima, još par minuta, pri cemu se šam zgušnjava i hladi.

Pripremljenim šamom premazati rolat i špicem ukrasiti.