



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

KESTEN ROLADA

ROLADA:

7 jaja

200g šećera

50g brašna

50g kakaa

prstohvat soli

SLASTIČARSKA KREMA:

2 žumanjka

350ml mlijeka

40g gustina

50g maslaca

JOŠ:

250g kesten pirea

100g slatkog vrhnja



POSTUPAK:

ROLADA: Pećnicu zagrijati na 190°C. Brašno i kakao prosijati. Bjelanjke s prstohvatom soli i 130g šećera miksati i kad već postanu kremasti kao na fotografiji, postupno dodati ostatak. Miksati dok se šećer ne rastopi. Kad je bjelanjak čvrsto ulupan, dodavati mu jedan po jedan žumanjak. Špatulom umiješati suhi dio. Kada je smjesa ujednačena, izliti je u kalup koji je namašten i obložen papirom za pečenje. Poravnati i staviti peći 9-10 minuta, ovisno o pećnici. Vrući biskvit pažljivo izvaditi iz kalupa i okrenuti ga na vlažnu kuhinjsku krpu. Polako odvojiti papir za pečenje i uz pomoć vlažne krpe čvrsto zamotati. Ostaviti da se ohladi.

SLASTIČARSKA KREMA: Od ukupne količine mlijeka odvojiti manji dio. Žumanjke, šećer i gustin s odvojenim mlijekom umiješati u glatku smjesu bez grudica. Ostatak mlijeka uzavrijeti i polako dodavati u miks žumanjaka miješajući pjenjačom. Skuhati kremu i odmah je prebaciti u drugu zdjelu. U još vruću kremu dodati hladni maslac narezan na komadiće. Miješati dok se maslac potpuno ne rastopi.

Omekšali kesten pire narezati na komade, dodati mu dio vruće kreme i mikserom na najmanjoj brzini spojiti. Potom u 2-3 navrata dodati ostatak kreme i miksati dok krema ne bude jednolična. Ostaviti da se ohladi do kraja.

Mikserom umutiti slatko vrhnje i špatulom ga umiješati u kremu. Po želji i/ili potrebi u kremu dodati arome ruma, cimeta itd.

Ohlađenu roladu odmotati i preseliti na papir za pečenje. Kremu jednolično razmazati po roladi i uz pomoć papira za pečenje je opet jednolično i čvrsto zarolati i staviti na hlađenje.

Ohlađenu roladu po želji ukasiti, rezati na šnite debljine 2cm te poslužiti.

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup veličine 37x43cm. Ukoliko koristite manji kalup, samo prilagodite mjere
- Nemojte prepeći roladu! Zaista joj je potrebno samo ovako malo vremena. Biti će mekana i prozirna kad je izvadite van. Sačekajte 1-2 minute i uz pomoć papira za pečenje ga okrenite na vlažnu kuhinjsku krpu. Ja sam pekla u ventilacijskoj pećnici
- Papir za pečenje polako skidajte i drugom rukom pridržavajte roladu da vam ne pukne
- Kada miješate žumanjke sa šećerom i gustinom, ono mlijeko koje ste odvojili pomalo dolijevajte i miješajte pjenjačom od gušćeg prema rjeđem, tako da izbjegnute eventualne grudice
- Mlijeko koje zagrijavate pustite baš da uzavre (ne da bude „samo što nije“) i tek onda ga dolivajte u žumanjke; puno brže i ljepše će vam se stisnuti krema i skoro zagarantirano da će biti bez grudica. Naravno, uz miješanje s pjenjačom
- Kesten pire koji kupim već u sebi ima dovoljno aroma, tako da nisam dodavala ništa, ali naravno, taj dio ovisi o tome što i koliko volite
- Nakon što ste nafilanu roladu zamotali uz pomoć papira za pečenje, s ravnalom ili širim nožem (tupom stranom) još malo utisnite papir za pečenje ispod rolade tako da je čim bolje stisnete i izbacite eventualno nakupljeni zrak
- Ohlađenu roladu režite ravnim oštrim nožem i ravnim potezom, dakle česta moja usporedba, režite je kao sir, ne kao kruh

Dobar tek!