



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

ROLICE OD LISNATOG TIJESTA

KREMA:

3 jaja

130g šećera

40g brašna

40g pudinga od vanilije

600ml mlijeka

200g mascarpone sira

JOŠ:

500g lisnatog tijesta

100g tamne čokolade

Šećer u prahu za posipanje – po želji



POSTUPAK:

TIJESTO: Lisnato tijesto (2x250g) razvaljati na dimenziju 20x30cm. Prerezati ga na pola(10x30cm) i svaki dio još malo razvaljati do cca 15cm dužine. Rezati na tanke trakice, omotati oko kalupića, staviti na papir za pečenje i peći 10 minuta na 180°C. Pečene rollice ostaviti minutu da se prohlade, skinuti ih sa kalupa te ponavljati postupak dok sve trakice/rollice ne budu pečene.

KREMA: Otprilike 200ml mlijeka odvojiti, ostalo zakuhati. U posebnoj zdjeli pomiješati jaja i suhe sastojke te uz lagano dodavanje mlijeka pjenjačom formirati gustu smjesu. Kad mlijeko prokuha, brzo miješajući, u smjesu s jajima uliti ga u kremu. Kremu zagrijavati na vatri dok ne prokuha i dobije željenu gustoću. Potrebno je stalno miješanje da krema ne zagori. Kuhanu kremu prebaciti u širu posudu, uz nju priljubiti plastičnu foliju i ostaviti da se hladi. Mlaku kremu u malo dubljoj posudi razraditi mikserom te u 2-3 navrata dodati mascarpone sir. Nastaviti miksati dok krema ne bude ujednačena.

Otopiti čokoladu. Kremu podijeliti na dva dijela. U jedan dio dodati otopljenu čokoladu i dobro promiješati.

Rollice puniti ohlađenom kremom, staviti u frižider na sat vremena da se krema stisne, po želji posuti šećerom u prahu i poslužiti.

NAPOMENE:

- Koristim gotovo lisnato tijesto. Nakon što sam svaki komad razvaljala kao što je navedeno u receptu, rezačem za pizzu ih režem za 1,5cm širine. Probala sam i sa 2cm širine, ali mi je bilo preširoko. Ovo je taman, na kraju dobijete šezdesetak rollica. Prilikom motanja, bitno je da se trakice samo malo preklapaju, da se tijekom pečenja ne bi razdvajale

- Pokušala sam raditi i sa lisnatim tijestom koje je pakirano u listovima (npr. pakiranje od 450g sa 6 listova) jer sam mislila da će biti lakše – kao, neću morati valjati, ali sam se prešla haha... Nikako se nije dalo lijepo motati i pucalo je po rubovima što bi kasnije ružno izgledalo, tako da sam se vratila na klasično valjanje tijesta na malo brašna; tek toliko da se ne lijepi za podlogu
- Prilikom skidanja pečenih rolica sa kalup, pazite da se ne opečete. Skidaju se dok su još vrući. Ja to radim na način da jednom rukom kalup uhvatim krpom za vruće posude (mi to nazivamo „ćapina“), a drugom skidam pečenu rolicu. Neke se skidaju odmah, a neke znaju malo zapeti, kao da su se zalijepile. Samo je malo čvršće stisnite, zarotirajte i moći ćete je skinuti. Ali molim vas, ne pretjerujte sa snagom, ipak je lisnato tijesto u pitanju
- Kremu kuhajte na vama najjednostavniji način, odn. onako kako i inače radite
- Pladanj ili plitku posudu smočite hladnom vodom prije nego izlijete kremu, da se ne zalijepi za dno
- Plastičnu foliju prilijepite uz kremu tako da spriječite stvaranje korice na vrhu
- Koristila sam ventilacijsku pećnicu
- Za punjenje sam koristila dvije dresir vrećice s dva različita nastavka i tako ih punila

Dobar tek!