

Zutaten für 2 volle Bleche

(=ca. 30 mittelgroße Schaumrollen):

2 Pkg. Blätterteig (1 Pkg.= ca. 275 g)
1 Eigelb und 3 EL Milch

Vanillecreme (reicht zum Befüllen von ca. 15 Stück, also 1 Blech Rollen):

250 ml Milch
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
2 Eigelbe
60 g Zucker
30 g Speisestärke
3 geh. EL Mascarpone
20 g Butter

Eiweißcreme (reicht zum Befüllen von ca. 15 Stück, also 1 Blech Rollen):

70 g Eiweiß (von 2 Eiern)
140 g Zucker



Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vor. Nehmt den Blätterteig aus der Verpackung. Schneidet den Teig an der langen Seite in ca. 2 cm breite Streifen (siehe Video). Falls ihr große Rollen formen wollt, dann schneidet ihr die Streifen von der kurzen Seite aus, denn so sind die Streifen länger und ergeben am Ende größere Rollen. Falls ihr Mini-Rollen formen wollt, dann teilt ihr die Streifen in der Mitte.
- 2) Jeder Streifen wird auf eine Schaumrollen- oder Schillerlockenform aufgerollt, und zwar so, dass sich die Streifen zur Hälfte überlappen.
- 3) Legt die Rollen mit der Naht nach unten in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, so dass sie sich nicht berühren und ca. 2 cm Abstand dazwischen sind. Sie gehen im Ofen noch auf und sollen nicht aneinander kleben.
- 4) Vermischt das Eigelb mit der Milch und bestreicht jede Rolle damit. Backt sie bei 200 Grad O/U Hitze je nach Größe ca. 15-20 min lang bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
- 5) Nach dem Backen zieht ihr sie vorsichtig von den Formen herunter. Dazu haltet ihr sie am einen Ende mit einem Küchentuch fest, um euch nicht die Finger zu verbrennen. Lasst die Röllchen auskühlen und bereitet in der Zwischenzeit die Füllung vor.

Vanillecreme:

Gebt die Milch in einen Topf und erhitzt sie. Mixt in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillepulver (oder Extrakt oder Vanillezucker) cremig. Fügt die Stärke hinzu und mixt kurz weiter. Ist die Milch heiß, lasst sie vorsichtig und unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung einfließen. Gebt diese zurück in den Topf und kocht sie nun unter ständigem Rühren so lange bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist. Nehmt den Pudding vom Herd und rührt sofort die Butter und den Mascarpone ein. Deckt die Creme mit Frischhaltefolie ab und lasst sie auskühlen.

Eiweißcreme:

Gebt den Zucker und das Eiweiß in eine Metallschüssel und stellt diese über ein leicht köchelndes Wasserbad. Rührt nun immer wieder um, bis der Zucker geschmolzen ist, d.h. wenn ihr die Masse zwischen den Fingern reibt, sollten keine Zuckerkristalle zu spüren sein. Füllt sie in eine Rührschüssel um und mixt so lange, bis sich die Masse nicht mehr warm anfühlt und fest geworden ist (sie darf nicht fließen und nicht tropfen - siehe auch Video zu Baiser).

Am besten füllt ihr die Cremes in Spritzbeutel um und befüllt die ausgekühlten Röllchen damit. Falls ihr nur eine Füllung wünscht, dann bereitet diese doppelt zu, damit ihr genug habt für 2 Bleche. Gebt die Schaumrollen in den Kühlschrank für 1-2 Stunden, damit die Füllung noch anziehen kann. Gekühlt sind sie 2-3 Tage haltbar. Beim Anrichten bestreut ihr sie mit etwas Puderzucker und fertig sind die kleinen Kalorienbomben.

Sastojci za 2 puna pleha

(=ca. 30 rolnica srednje veličine):

2 pak. lisnatog tijesta (1 pak.= ca. 275 g)

1 žumanjak i 3 kašike mlijeka

Krema od vanilije (dovoljna kao punjenje za 15 rolnica, tj. 1 pleh):

250 ml mlijeka

na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera

2 žumanjka

60 g šećera

30 g gustina/škroba

3 vrhom pune kašike mascarpone sira

20 g maslaca

Snijeg od bjelanjaka (dovoljan kao punjenje za 15 rolnica, tj. 1 pleh):

70 g bjelanjaka (od 2 jaja)

140 g šećera



Priprema:

1) Zagrijte rernu na 200 stepeni gornji/donji grijači. Lisnato tijesto počevši od dugačke strane izrežite na trake od otprilike 2 cm širine (kao pokazano u videu). Ako biste rado pravili velike rolne, onda počnite da režete od kratke strane jer će vam tako trake biti duže i stime i rolnice veće. Za mini rolnice jednu traku jednostavno prepolovite.

2) Svaku traku namotajte na metalne valjke za šaum rolne tako da se trake uvijek malo preklapaju.

3) Valjke redajte na pleh obložen pek papirom tako da onaj dio gdje traka završava leži dolje. Tako vam se prilikom pečenja neće otvarati ili popucati. Osim toga ostavite dovoljno razmaka između rolni, otprilike 2 cm, kako se nebi zalijepile jedna za drugu.

4) Rolne premažite mješavinom žumanjka i mlijeka. Pecite ih u zagrijanoj rerni na 200 stepeni, zavisno od veličine, 15-20 min dok ne dobiju zlatno žutu boju.

5) Nakon pečenja svaku rolnu oprezno skinite sa valjka. To učinite tako što ćete jedan kraj valjka držati kuhinjskom krpom kako se ne biste opržili. Rolne ostavite da se potpuno ohlade a u međuvremenu pripremite kremu/kreme.

Krema od vanilije:

Mlijeko sipajte u šerpu i zagrijte. U jednoj posudi kremasto umutite žumanjke, šećer i vaniliju u prahu (ili vanilin šećer ili ekstrakt). Dodajte gustin i nastavite da mutite. Vrelo mlijeko uz stalno miješanje dodajte u mješavinu žumanjaka i gustina. Na kraju sve vratite u šerpu i na šporet. Uz stalno miješanje skuhaite gusti puding. Puding maknite sa vatre pa odmah umiješajte maslac i mascarpone sir. Još malo promiksajte a zatim prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se ohladi na sobnoj temp.

Snijeg od bjelanjaka:

Šećer i bjelanjke stavite u metalnu posudu i na paru, tj. na vodu koja samo lagano kuha. Miješajte dok se šećer ne otopi. Znači kad smjesu držite između palca i kažiprsta ne smijete osjetiti kristale šećera. Smjesu saspite u posudu za miješanje i miksajte dok se ne stvori čvrsti snijeg. Smjesa ne smije biti tečna niti bi trebala biti topla. Znači mutite dok se ne ohladi i dok ne očvrсне (u detalju sam ovaj postupak pokazala u videu za puslice).

Kreme najbolje saspite u špric kesice kako biste rolne lakše punili. Ako biste rado napravili samo jedno punjenje, onda poduplajte mjere kako biste imali dovoljno za 2 pak lisnatog tijesta. Šaum rolne stavite u frižider na hlađenje. U frižideru mogu izdržati 2-3 dana bez da se pokvare. Prilikom serviranja pospite ih šećerom u prahu i gotove su ove male kalorijske bombice kojima niko ne može odoljeti.