

Zutaten für 15 Stück:

500 g Yufkateig/Filoteig
180 g Butter oder Butterschmalz/Ghee

Creme:

700 ml Milch
350 ml Sahne
120 g Zucker + etwas Vanille
100 g Speisestärke
1 Eigelb Gr. M (optional)

Deko:

gehackte Pistazien und Haselnüsse
Schokoblättchen

Metallförmchen: 12,5cm x 2,5cm



Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst die Creme vor. Dafür vermischt ihr Speisestärke, Zucker und Vanille in einer Schüssel und fügt ca. 200 ml von der Gesamtmenge an Milch hinzu.
- 2) Die restliche Milch und die Sahne gebt ihr in einen großen Topf und kocht sie auf. Sobald alles heiß ist, gebt ihr die Speisestärke-Milchmischung dazu und kocht unter ständigem Rühren einen cremigen Pudding.
- 3) Füllt diesen in ein flaches Gefäß um und deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass diese ihn an der Oberfläche berührt. Lasst den Pudding bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen.
- 4) Schmelzt das Butterschmalz und nehmt die Yufka-Blätter aus der Verpackung heraus. Öffnet sie und deckt sie mit einem sauberen Küchentuch ab, damit sie nicht austrocknen. Legt das erste Blatt vor euch hin, beträufelt es mit ein wenig Butterschmalz, bestreicht es damit und klappt es in der Mitte zusammen (kurze Seite zur kurzen Seite hin). Wiederum beträufeln, bestreichen und noch einmal falten. So bekommt ihr ein längliches Rechteck.
- 5) Legt eine Metallform ans Ende des Rechtecks, aber nicht mittig, sondern etwas versetzt, so dass die Form rechts oder links herausschaut. So könnt ihr später die Förmchen leichter entfernen. Rollt alles straff auf, verschließt das Ende mit etwas Butterschmalz und legt die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech, mit der Naht nach unten.
- 6) Wenn alle Röllchen vorbereitet sind, bestreicht ihr sie mit Butterschmalz und backt sie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca. 20 Minuten. Danach nehmt ihr sie heraus. Lasst sie kurz auskühlen und mit Hilfe eines feuchten Küchentuchs haltet ihr das Metallförmchen fest und zieht das Teig-Röllchen herunter. Ich drehe dabei das Förmchen ein wenig, denn so geht es leichter.
- 7) Legt die Teig-Röllchen auf ein Tablett mit etwas Küchenrolle, um das überschüssige Fett aufzusaugen und lasst sie auskühlen. In der Zwischenzeit könnt ihr den ausgekühlten Pudding noch einmal cremig aufschlagen. Ihr müsst keine weiteren Zutaten hinzufügen, denn die Creme ist bereits fertig. Füllt sie in einen Spritzbeutel um und befüllt, damit die Röllchen.
- 8) Taucht sie von beiden Seiten in Pistazien, Haselnüsse oder Schokolade ein und lasst sie für ein bis zwei Stunden auskühlen, am besten aber über Nacht.
- 9) Danach bestreut ihr sie mit etwas Puderzucker und könnt servieren. Lagert sie am besten luftdicht verpackt im Kühlschrank. So sind sie ca. 3 bis 5 Tage haltbar.

Sastojci za 15 komada:

500 g jufki
180 g pročišćenog ili običnog maslaca/gheea

Krema:

700 ml mlijeka
350 ml slatkog vrhnja
120 g šećera + malo vanilije
100 g kukuruznog škroba/gustina
1 žumance vel. M (opcionalno)

Dekoracija:

sjeckane pistacija i lješnjaci
čoko listići

Kalupi za rolnice: 12,5cm x 2,5cm



Priprema:

- 1) Prvo pripremite kremu. Pomiješajte gustin, šećer i vaniliju u posudi i dodajte oko 200 ml od ukupne količine mlijeka.
- 2) Preostalo mlijeko i slatko vrhnje saspite u veliki lonac i prokuhajte. Kad je vrelo, dodajte mješavinu gustina i mlijeka i skuhajte kremasti puding, i to uz stalno miješanje.
- 3) Saspite puding u plosnatu posudu i prekrijte prozirnom folijom tako da dodiruje površinu. Pustite da se potpuno ohladi na sobnoj temperaturi.
- 4) Otopite pročišćeni maslac i izvadite jufke iz pakovanja. Otvorite ih i prekrijte čistom kuhinjskom krpom da se ne osuše. Stavite prvi list ispred sebe, pokapajte sa malo otopljenog maslaca, premažite i preklopite (kratka strana prema kratkoj). Ponovo pokapajte, premažite i ponovo preklopite. Tako ćete dobiti dugački pravougaonik.
- 5) Postavite metalni kalup na kraj pravougaonika i to ne na sredinu, već tako da viri sa lijeve ili desne strane. To će vam kasnije olakšati vađenje kalupa. Sve dobro zarolajte, kraj premažite sa malo maslaca i stavite rolnice na pleh obložen pek papirom sa krajevima jufki prema nadole.
- 6) Kad su sve rolnice pripremljene, premažite ih maslacem i pecite u prethodno zagrejanom rebrni na 180 stepeni gornji/donji grijači oko 20 minuta. Izvadite ih i ostavite da se kratko ohlade. Uz pomoć vlažne kuhinjske krpe uhvatite metalni kalup i skinite rolnicu sa kalupa. Malo ga pri tome okrećite kako bi se lakše izvukao.
- 7) Rolnice stavite na tacnu sa kuhinjskim papirom, koji će upiti višak masnoće. Ostavite ih da se ohlade. U međuvremenu ohlađen puding mikserom kremasto umutite. Ne morate ništa više dodavati jer je krema spremna. Prebacite ga u špric kesicu i punite rolnice.
- 8) Umočite ih sa obe strane u pistacije, lješnjake ili čokoladu i ostavite da se ohlade sat dva vremena ili najbolje preko noći.
- 9) Zatim ih pospite sa malo šećera u prahu i poslužite. Najbolje ih je čuvati u hermetički zatvorenoj kutiji u frižideru. Rok trajanja: 3 do 5 dana.