



Ирски ролат

Фичо ќе ни го подготви неговиот омилен Ирски ролат.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ПАНДИШПАНОТ ќе ви треба:

- 5 јајца
- 5 големи лажици шеќер
- 5 големи лажици брашно
- 2 мали лажички екстракт од ванила
- 1 голема лажица какао

За ФИЛОТ ќе ви треба:

- 4 јајца
- 10 големи лажици шеќер
- 400 грама крем сирење
- малку сол
- една ликер од ирски крем или доза ирско виски

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- мед

Чекор 1

Одделете ги жолчките од белките и во белките додадете 5 лажици шеќер. Белките цврсто изматете ги, жолчките додавајте ги една по една, а потоа додадете ги просеаните брашно и какао и екстрактот од ванила.

Чекор 2

Рерната загрејте ја на 200 степени, но печете 13 минути на температура од 170 степени.

Од како ќе се испече пандишпанот, изгасете ја рерната и оставете го пандишпанот да постои во затворена рерна 3-4 минути.

Не заборавајте дека не треба да ја отворате рерната додека се пече пандишпанот. Испечениот пандишпан, прекријте го со мокра чиста крпа и замотајте го во саканата форма

Чекор 3

Изматете ги белките во цврст снег заедно со 6 лажици шеќер. Додадете го крем сирењето, малку сол и преостанатите 4 лажици шеќер. Додадете една доза ирско виски или ликер од ирски крем.

Оригиналниот рецепт е со ирски крем. Матете се' додека не добиете хомогена смеса.



Чекор 4

Одмотајте го пандишпанот, премачкајте до со мед, па потоа со ирскиот крем и замотајте го во ролат.

Чекор 5

Ролатот треба да остои во фрижидер околу 2 часа или во замрзнувач. Фичо вели подобро е во замрзнувач. Сервирајте по ваша желба.

Совет

За воздушесто тесто важно е белките да се матат посебно, посебно жолчките и брашното да се просее преку сеалка.

Користени производи:



Плитка тава



Статичен миксер