

Puncsos keksz rolád

Hozzávalók:

1 cs. (220 g) nagyobb méretű kekszkorong, pl. Albert keksz

3 dl hideg tej

1 cs. vaníliás pudingpor

10 dkg kristálycukor

5 ml rum vagy rumaroma

4-5 csepp piros színezék

15 dkg puha vaj

5 dkg porcukor

Dekoráció:

1 dkg vaj

4 dkg fehércsoki

Előkészítés, összeállítás: 25 perc

Krém alap hűtése: 30 perc

Süti hűtése: 24 óra, puhítás

Hűtés dekorálás után: 3-4 óra.

Előkészítő műveletek:

Hozzávalók kimérése

Vaj puhítása a krémhez

Porcukor átszitálása

A krém készítése:

Egy kevés tejben keverd ki csomómentesre a pudingport.

A maradékot tedd be egy műanyag tálba, majd forrald fel kb. két perc alatt mikróban. Vedd ki, majd keverd hozzá a pudingos tejet. Tedd vissza a mikróba, és főzd sűrűre. Közben legalább egyszer keverd át, hogy csomómentes legyen. Legvégül be folpackkal, majd hűtsd vissza szobahőmérsékletűre.

Ha kihűlt a pudingos alap, akkor keverd simára, majd habosítsd ki a porcukrot a vajjal, és 2-3 adagban dolgozd bele a pudingot. Ez után töltsd bele habzsákba, majd vágd ki a száját és töltsd meg vele a sütit.

A sütemény összeállítása:

A kekszeket az alsó felükkel lefelé sorakoztasd fel a sütőpapírra, és egy kivételével, ami majd a záró darab lesz, mindre nyomj krémet úgy, hogy a negyede megmaradjon.

Ragaszd őket össze, majd az üres darabbal zárd le a végét, és tekerd bele a sütőpapírba.

Tedd be a maradék krémmel a hűtőbe és hagyd teljesen megdermedni.

Kihűtés után csomagold ki a papírból, majd vond be a maradék krémmel, és simítsd le a tetejét.

Tedd vissza a hűtőbe, hogy rádermedjen, majd dekoráld.

Dekoráció:

A vajat a fehér csokival olvaszd meg, keverd simára, hűtsd vissza és töltsd habzsákba.

Vágd ki picit a csücskét, majd csíkozod meg vele a sütit.

Tedd be a hűtőbe, hogy rádermedjen, majd meleg késes technikával szeleteld fel úgy, hogy a vágás a sütire átlós legyen, így fognak szépen látszani majd benne a rétegek.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

