



JERNEJ KITCHEN

JAGODNA RULADA

Domača jagodna rulada je pripravljena enostavno. Polnjena s hitrim jagodnim džemom, biskvit pa je mehek in rahel. Odličen recept za praznovanja in piknike.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
POČITEK RULADE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	95	MINUT

HITER DOMAČI JAGODNI DŽEM

360 g jagod

100 g sladkorja

1 žlica limoninega soka

1 čajna žlička vanilijeve paste ali esence

BISKVIT ZA RULADO

30 g masla

125 g gladke bele moke

130 g sladkorja

4 jajca

1/2 čajne žličke vanilijeve paste ali esence

1/4 čajne žličke soli

1 žlica vode

POSIP

2 žlici sladkorja v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

kozica

fino cedilo

HITER DOMAČ JAGODNI DŽEM

Najprej pripravimo hitro jagodno marmelado, oziroma jagodni džem. Jagode umijemo in narežemo na manjše kocke. Damo jih v kozico skupaj s sladkorjem, limoninim sokom in vanilijevo pasto. Kozico pristavimo na zmeren ogenj, premešamo in kuhamo 15 minut, oziroma tako dolgo, da so jagode mehke in zmehčane. Občasno premešamo. Odstranimo z ognja in pustimo, da se jagodna marmelada ohladi na sobno temperaturo.

RJAVO MASLO

Pripravimo rjavo maslo. Na zmeren ogenj pristavimo kozico in dodamo maslo. Ko se maslo raztopi, ga segrevamo še 3 - 4 minute, oziroma tako dolgo, da porjavi in lepo zadiši po oreščkih. Odstavimo z ognja, precedimo skozi fino cedilo v skodelico in pustimo, da se ohladi na sobno temperaturo. Pečico segrejemo na 180 °C. V kolikor uporabljamo ventilatorsko pečico, jo segrejemo na 165 °C. Pripravimo pekač za pečenje biskvita. Pekač, velikosti približno 25 cm x 35 cm, obložimo s papirjem za peko in namastimo z maslom. Nato papir rahlo pomokamo, odvečno moko pa odstranimo.

NASVET

[Pazimo, da se maslo ne zažge, saj bo potem grenilo.](#)

PRIPRAVIMO BISKVIT

Moko presejemo v manjšo skledo in postavimo na stran. Sladkor, jajca, vanilijevo pasto in sol damo v večjo skledo in stepamo z električnim mešalnikom ali v kuhinjskem robotu 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da se volumen potroji in je bež

skleda
električni mešalnik ali kuhinjski
robot
kuhinjska lopatica
pekač 25 cm x 35 cm
papir za peko

barve. S kuhinjsko lopatico nežno, s krožnimi gibi, vmešamo presejano moko v stepeno jajčno zmes, da nastane gladka masa. Na koncu dodamo še ohlajeno rjavo maslo in žlico vode. Na hitro premešamo, da se sestavine povežejo.

PEČENJE TESTA

Biskvitno testo vlijemo v pripravljen pekač. Testo enakomerno razporedimo po pekaču s kuhinjsko lopatico in prestavimo v ogreto pečico, na srednjo rešetko. Pečemo 15 - 20 minut pri 180 °C (v ventilatorski pečici pri 165 °C) , oziroma tako dolgo, da postane zlato zapečeno in mehko. Pazimo, da testa ne prepečemo, hkrati, pa mora biti v sredini biskvit pečen. Medtem navlažimo kuhinjsko krpo z vodo. Na krpo damo list papirja za peko in ga rahlo posujemo s sladkorjem v prahu.

ZVIJEMO V RULADO

Pečen biskvit vzamemo iz pečice. Z nožem zarezemo ob robovih, da se biskvit sprostí in ga ko je še vroč obrnemo na pripravljen sladkan papir za peko. Previdno odstranimo papir za peko. Krajšo stranico biskvita, obrnjeno proti sebi, v razmaku 2 cm dvakrat zarezemo 2 - 3 mm globoko, da dobimo lepšo obliko rulade in bomo lažje začeli z zvijanjem. Najlažje to naredimo z nožem za kruh. Zavijemo s krpo tako, da sta papir in krpa zvita v rolado. Postavimo v rešetko in pustimo, da se biskvit hladi 30 minut.

JAGODNA ROLADA

Rulado odvijemo, enakomerno premažemo s pripravljenim jagodnim nadevom. Tesno zvijemo v rolado in postavimo na stran (na sobno temperaturo) za 15 - 30 minut. Rulado posujemo s sladkorjem v prahu, razrežemo in postrežemo.