



## JERNEJ KITCHEN

# KORENČKOVA RULADA S KISLO SMETANO BREZ MOKE

*Preprosta brezglutenska korenčkova rulada s kisló smetano. Ta rulada je narejena hitro in je odlična za rojstnodnevna praznovanja in druge priložnosti.*

ZA 6 OSEB  
PRIPRAVA: 60 MINUT

### ZMES ZA RULADO

6 jajc  
100 g sladkorja  
100 g mletih mandljev  
80 g nastrganega svežega korenja  
2 žlici korenčkovega soka

### KREMA

200 g kisle smetane  
100 g maskarpone  
lupinica ene limete/limone  
50 g sladkorja v prahu

### KORENČKOVI ŠPANSKI VETRCI ZA DEKORACIJO (POLJUBNO)

50 g korenčkovega soka  
3 beljaki  
150 g sladkorja  
1/2 čajne žličke mletega ingverja  
1 čajna žlička mlete kurkume

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot ali mešalnik  
velika skleda  
pekač (40 x 25 cm)  
papir za peko  
živilska folija  
dresirna vrečka z nastavkom

### PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 180 °C. Ločimo rumenjake in beljake. Rumenjake damo v skledo kuhinjskega robota (ali v večjo skledo, če bomo mešali z ročnim električnim mešalnikom), beljake pa posebej v srednje veliko skledo.

### STEPAMO JAJCA

K rumenjacom dodamo 80g sladkorja in stepamo 5 minut na srednji hitrosti. Posebej penasto stepemo beljake z 20g sladkorja.

### PRIPRAVIMO TESTO

V stepene rumenjake izmenično narahlo vmešamo mešanico mandljev in nastrganega korenja ter stopenih beljakov in korenčkov sok. Postopek ponovljamo dokler ne porabimo vseh sestavin.

### PEČENJE

Pekač velikosti približno 40 x 25 cm dobro namastimo in obložimo s papirjem za peko. Vanj vlijemo testo za rulado in postavimo v pečico. Pečemo 15 minut na 180 °C. Pečeno testo vzamemo iz pečice in ga prestavimo na rešetke, da se ohladi.

### NASVET

Testo mora biti na odtip še mehko in rahlo lepljivo. V kolikor ga bomo presušili se kasneje ne bo dal zviti v rulado.

### KREMA

Pripravimo kremo. V skledi premešamo kisló smetano, maskarpone, lupinico ene limete in sladkor v prahu. Dve tretjini kreme enakomerno namažemo čez ohlajeno testo in tesno zavijemo v rulado. Krema bo nekoliko bolj tekoča, a vas naj to ne skrbi, saj se potem v hladilniku strdi. Ovijemo v živilsko folijo in postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri ali še bolje,

(poljubno)

čez noč. Preostanek kreme hranimo v posodi v hladilniku.

#### POSTREŽEMO

Preden postrežemo premažemo vrh rulade s preostankom kreme. Za lepši videz lahko uporabimo tudi dresirno vrečko in poljubni nastavek. Poljubno pa lahko pripravimo še korenčkove španske vetrce (postopek spodaj) in jih dodamo po kremi. Narežemo in postrežemo. Uživajte.

#### KORENČKOVI ŠPANSKI VETRCI (POLJUBNO)

Za dekoracijo lahko poljubno pripravimo tudi korenčkove španske vetrce. V kozici zavremo korenčkov sok in sladkor do 121 °C. Medtem v veliki skledi začnemo stepati beljake. Stepamo tako dolgo da se sneg začne svetiti in nastanejo majhni vršički, dodamo tudi mlet ingver in mleto kurkumo. (Pazimo, da ne stepamo preveč) Med mešanjem v zelo tankem curku dodamo vroč sladkorno korenčkov sirup. Povečamo hitrost električnega mešalnika in stepamo še 2 - 3 minute oziroma tako dolgo, da se zmes ohladi.

#### KORENČKOVI ŠPANSKI VETRCI (POLJUBNO)

Zmes napolnimo v dresirno vrečko, izberemo okrogel nastavek. Španske vetrce nabrizgamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Postavimo v pečico in sušimo 90 minut na 130 °C. Vzamemo iz pečice, počakamo, da se vetrce popolnoma ohladijo, nato pa jih suhe shranimo v neprepustni posodi ali pa z njimi okrasimo vrh rulade.