



JERNEJ KITCHEN

RULADA Z BUČNIMI SEMENI - BREZ MOKE

Rulada z bučnimi semeni je pripravljena brez moke in polnjena s sladno, lahko kremo iz kisle smetane in mascarpone. Pripravljena hitro in enostavno.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
POČITEK:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	90	MINUT

RULADA Z BUČNIMI SEMENI

100 g bučnih semen
120 g sladkorja
1 žlica bučnega olja
1/2 čajne žličke pecilnega praška
6 jajc

KREMA

280 g kisle smetane
240 g mascarpone

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot ali električni mešalnik
multipraktik
2x skleda
kuhinjska lopatica
pekač 30 x 40 cm
papir za peko
kuhinjska krpa

PRIPRAVIMO SESTAVINE

Bučna semena in 60g sladkorja v multipraktiku pulzno zmeljemo v gladko moko. Presejemo v skledo in dodamo pecilni prašek. 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 40 g sladkorja in stepamo 5 minut na srednji hitrosti, dodamo bučno olje in ga dobro vmešamo v mešanico. Posebej penasto stepemo beljake z 20 g sladkorja do mehkih vrhov. V stepene rumenjake izmenično narahlo s kuhinjsko lopatico vmešamo bučno mešanico in stepene beljake. Postopek ponavljamo dokler ne porabimo vseh sestavin.

PEČENJE RULADE

Pekač velikosti približno 40 x 30 cm dobro namastimo in obložimo s papirjem za peko. Vanj vlijemo zmes za rulado in postavimo v pečico. Pečemo 15 minut pri 180 °C.

ZVIJEMO V RULADO

Pečeno testo za rulado vzamemo iz pečice in skupaj s papirjem odstranimo iz pekača. Na vrh položimo še en list papirja za peko in zvijemo v rulado. Rolado nato skupaj s papirjem za peko zavijemo v rahlo vlažno kuhinjsko krpo. Testo mora biti na otip še mehko in rahlo lepljivo. V kolikor ga bomo presušili se kasneje ne bo dal zviti v rulado. Pustimo, da se testo popolnoma ohladi na sobni temperaturi.

PREMAŽEMO S KREMO IN ZVIJEMO V RULADO

Ko je rulada ohlajena, jo odvijemo. V skledi dobro premešamo kisko smetano in mascarpone. Kremo enakomerno premažemo čez ohlajeno testo, na enem izmed krajših koncev pustimo 5 cm prostora, da nam krema ob zvijanju ne bo uhajala iz rulade. Rulado tesno zavijemo. Zavijati pričnemo na krajšem delu rulade, nasproti tistemu delu, kjer smo pustili 5 cm prostora. Krema bo zelo rahla, naj vas to ne skrbi, saj se potem v hladilniku popolnoma strdi. Ovijemo v živilsko folijo in postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut ali še bolje, čez noč.