

Rolnice sa cimetom i čokoladom

Testo:

- oko 750-800 g brašna
- 75 g putera
- 250 ml mleka
- 65 g šećera
- 1 kesica instant kvasca
- ½ kašičice soli
- 1 kesica burbon vanile
- 3 jaja

Fil:

- 100 g putera
- 100 g smeđeg (demerera) šećera
- 100 g crne čokolade, sitno seckane ili narendane
- 2 kašičice cimeta
- ½ kašičice karanfilića
- ¼ kašičice mlevenog muskatnog oraščića

Glazura:

- 100 g krem sira
- 2 ravne kašike šećera u prahu
- 2 kašike mleka

Pripema:

Puter otopite i ostavite da se prohladi. Jaja stavite u posudu u kojoj ćete mesiti testo, dodajte šećer i umutite žicom. Dodajte so. Mleko ugrijte, pa u njega ubacite

kašiku šećera i kvasac. Ostavite da zapeni. Aktivirani kvasac sipajte u jaja, dodajte puter pa sve sjednite. Krenite sa postepenim dodavanjem brašna, muteći varjačom. Brašno sipajte postepeno, nikako sve od jednom, dok ne zamesite mekano i elastično testo. Možda će vam otići cela količina, a možda manje, zavisi od više faktora. Testo stavite u blago nauljenu posudu i ostavite oko sat i po da se udvostruči.

Kada se testo udvostručilo, lagano ga izručite na pobrašnjenu podlogu. Razvucite oklagijom na dimenzije 40×30 cm. Na redu je filovanje. Testo premažite otopljenim puterom, ostavljajući ivice oko 1 cm nenamazane. Pospite ravnomerno šećerom i mešavinom začina. Rasporedite čokoladu. Testo urolajte po dužoj strani, ali gledajte da to uradite malo “labavije” kako rolnice tokom dizanja i pečenja ne bi rasle uvis. Preklop neka bude sa donje strane, okrenite ka radnoj površini. Zatvorite krajeve rolne. Oštirim nožem isecite krajeve, pa podelite testo na 9 jednakih delova. Ovo će možda ići malo teže, ali budite strpljivi i pažljivo secite. Svakoj isečenoj rolnici možete malo popraviti oblik. Dobijene rolnice poređajte u podmazanu vatrostalnu posudu. Pokrijte providnom folijom, ali da ima vazduha i ostavite oko sat vremena na toplom mestu.

Rernu zagrijte na 200°C, pa ubacite nadošle rolnice i pecite oko 25 minuta ili dok ne dobiju finu zlatnu boju. Dok se rolnice peku, napravite glazuru. Pomešajte sir, šećer i mleko i sjedinite žicom u žitku smesu. Prohlađene rolnice išarajte glazurom.