

Rullbiskviit marjade ja kamakreemiga

1 rull (u 12 sentimeetripaksust tükki)

Biskviit

4 suurt muna
100 g suhkrut
1 spl vanillisuhkrut
100 g nisujahu
2 spl maisitärklis
1 tl küpsetuspulbrit

Kreem

200 ml vahukoort
300 g kohupiimapastat
2 spl kamajahu
2–3 spl suhkrut
2–3 spl vanillisuhkrut

Soovi korral mandlilaaste või pähklipuru

200–300 g värskaid või külmutatud vaarikaid, mustikaid või maasikaid



1. Aseta suurem kauss kuumaveevanni. Löö sisse munad ja vahusta keskmisel kiirusel paar minutit.
2. Lisa suhkur, vanillisuhkur ja vahusta kuni heleda paksu vahu tekkimiseni.
3. Sega kuivained omavahel ja lisa pool kogusest munavahule. Sega ettevaatlikult ning seejärel lisa ülejäänud kuivained.
4. Vala küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning küpseta eelnevalt 210 kraadini kuumutatud ahjus 7–8 minutit. Biskviit peab pealt olema kuldkollane.
5. Kreemi tegemiseks võta esmalt külm vahukoort. Vahusta kuni keskmise vahuni (visplit tõstes vajub vaht alla), lisa suhkur, vanillisuhkur ja kohupiim. Vahusta, kuni saad mõnusalt paksu ja koheva vahu, kuid ole tähelepanelik – vahukoort ei tohi üle vahustada, see muutub siis võiks!
6. Võta teine küpsetuspaber ning puista kergelt üle suhkruga, kummuta biskviit selle peale, eemalda ahjus olnud küpsetuspaber ja keera biskviit kohe rulli. Lase paar minutit jahtuda ja rulli uuesti lahti.
7. Tõsta kreemist umbes 100 ml eraldi nõusse ja ülejäänule lisa kamajahu.
8. Määri kamakreem biskviidile nii, et jäta ülemisest servast mõned sentimeetrid kreemita. Laota peale ohtralt puhastatud marju.
9. Rulli biskviit tihedalt kokku ja kata kõrvale pandud kreemiga ning puista üle marjadega. Soovi korral võid peale raputada ka pähklipuru või mandlilaaste.
10. Enne söömist on hea lasta rullil mõned tunnid külmas olla.

Retsepti autor Helen Vihtol