

## Dolcela u mojoj kuhinji: Ribizl rolice

Moja kolegica Helga ima tu sreću da živi u kući sa vrtom pa se ponudila da mi donese zreli ribizil :) Ovo me jako podsjeća na djetinstvo jer sam se sjetim našeg vrta ili vinograda odma mi na pamet pada ograda koja se crveni od količine ribizil(a) :)

Recept je prilično jednostavan samo vam treba vremena da se tijesto lijepo digne tj. da kvasac napravi svoje.



Za cca 10-12 rolica (kalup 26 cm)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

240 ml mlijeka

135 g šećera

2 paketića [Dolcela Kvasac Instant](#)

115 g maslaca

2 jaja

prstohvat soli

560 g brašna



Mlijeko lagano zagrijati. U posudu za miksanje staviti šećer i kvasac pa prelijati toplim mlijekom i lagano promiješati. Pokriti prozирnom folijom i pričekati 5-10 minuta da se kvasac lagano zapjeni. Pošto sam ja koristila Instant kvasac možete ovo preskožiti ali ja sam za svaki slučajaj pričekala da se zapjeni :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Maslac sobne temperature narezati na kockice. Nakon što se maslac zapjenio staviti nastavak za tijesto u mikser i dodati maslac. Lagano promiksati i dodati jedno po jedno jaje. Ne?e izgledati kao da se spaja ali ne brinite nego lagano dodavajte brašno. Mikser neka bude na laganoj brzini. Na kraju brašna dodati prstohvat soli, i poja?ati mikser na najja?u brzinu te pustiti da se miksa cca 8 minuta dok ne postane mekano i podatno. Sve ovo možete napraviti i rukama ako nemate nastavke za miksati tijesto.

Premjestiti na lagano pobrašnjenu površinu te mijestiti rukama cca 2 minute. Oblikovati u loptu, staviti u lagano nauljenu posudu, pokriti krpom i pustiti 2 sata da se diže na toplom mjestu.



Punjenje:

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

500 g ribiza

2 žlice [Dolcela Gussnela](#)

80 g smežeg šežera

Ribize ožistiti od stabljike i pomiješati sa šežerom i gussnelom i pustiti u hladnjaku dok žekate da se tijesto digne.

Usput popiti jedan koktel?i? po želji :)



Pripremiti kalup od 26 cm tako da na dno stavite papir za peženje a stranice premažete maslacem. Kad se tijesto diglo na pobrašnjennoj podlozi razvaljati u pravokutnik. Prelijati punjenjem i ravnomjerno rasporediti. Narolajte u "salamu" i režite jednake komade koje slažete u krug u kalup.



Sada je došao trenutak za drugo dizanje. Na toplom mjestu ostaviti kalup, pokriti sa krpom i pustiti još cca pola sata da se diže. Lijepo će se rasporediti po cijlom kalupu i neće više biti prostora između njih.



Zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva. Peći cca 20 minuta. Nakon 15 minuta uzeti koscu maslaca i lagano premazati površinu da dobi lijepu zlatnu boju.

Kad je pečeno ostaviti u kalupu cca 10 minuta da se ohladi i poslužiti toplo.

Ja sam uzela malo kiselog vrhnja, koricu limuna i šećer u prahu i premazala preko toplih rolica.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---

