



**FEBRUAR**

## **4. KUHARSKI IZZIV – PIKAROLICA**

Čeprav je februar še zimski mesec, smo ga mi začinili drugače. Pripravili smo rolade, ki so sigurno pregnale zimo in priklicale pomlad. Poglejte, kako nam je to uspelo.



Biskvitno testo smo naredili.



Pikice smo na peki papir naložili.



Rdečo mešanico smo na pekač zlili.



Nadev smo v skledi zmešali.



Pečen biskvit smo premazali in previdno zavili.



Pikarolice smo v hladilniku še ohladili. Nato smo zmagovalno skupino dobili. Čeprav sta bili ponovno v ekipi Rožice samo dve kuharici, sta si z novo zmago vodstvo pridobili. Čestitke! ☺

	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ
ORLI							
HRUŠKE		★					
MAVRICE	★						
ROŽICE			★	★			



**ekipa Orli**



**ekipa Hruške**



**ekipa Mavrice**



**ekipa Rožice**

Seveda smo sestavine za izziv v Lidlu kupili.  
Hvala!



Da bo pomlad čimprej prišla, še vi zarolajte svojo Pikarolico. 😊

## PIKAROLICA

Za pripravo zrolane pikapolonice potrebuješ:

5 jajc  
120 g moke  
120 g sladkorja  
polovico pecilnega praška  
2 žlici kakava  
rdečo jedilno barvo  
250 g mascarpone sira  
2 žlici čokoladnega namaza

Pripravi si sestavine za biskvit. Loči rumenjake in beljake. Moko in pecilni prašek presej.



Beljake stepi v čvrst sneg. Dodaj jim rumenjake in sladkor ter premešaj z mešalnikom, da se dobro speni. Po vsej površini posuj moko. Tokrat premešaj s kuhalnico. Mešaj počasi, tako da s kuhalnico testo dviguješ, da nastanejo mehurčki.



V skledico preloži pet žlic testa, dodaj dve žlici kakava in premešaj. Če je pregosto, dodaj še malo testa. Z rjavo mešanico napolni vrečko za živila in ji odreži vogalček.



Pečico segrej na 200°C.



Pekač iz pečice obloži s peki papirjem in premaži s koščkom masla. Nato nabrizgaj krogce. Če je masa bolj gosta, nastanejo kupčki, zato jih malo potlači s prstom. Rumenu maso dodaj rdečo jedilno barvo in ponovno premešaj s kuhalnico.



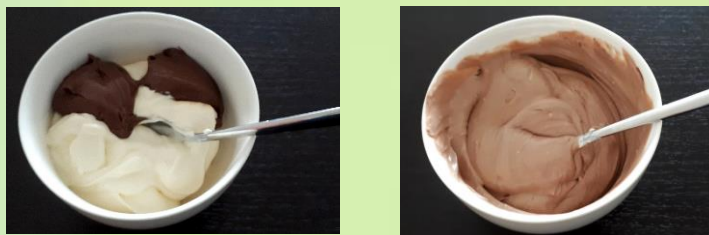
Krogce daj v ogreto pečico in jih že po 1 minuti vzemi ven. Čez njih čimbolj enakomerno prelij testo. Zdaj pa vse vrni v pečico in peci 10 minut. Lahko tudi kakšno minut manj ali več, kar je odvisno od pečice. Obvezno pravočasno z noževno konico ali zobotrebcom preveri, če je biskvit pečen, saj ne sme biti preveč pečen.



Pečen biskvit še vroč previdno prestavi na nov peki papir, tako da ga obrneš. Odstrani papir, na katerem se je pekel. Papir položi nazaj na biskvit. Biskvit mora biti med dvema papirjema. Sedaj ga po dolžini zarolaj in pusti, da se ohladi.



Medtem pripravi nadev z mascarpone sirom in čokoladnim nadevom, ki ju zmešaš.



Z ohlajenega biskvita odstrani zgornji papir in celo površino premaži z nadevom. Ponovno ga zarolaj, a ne premočno, da ne počí. Tako, pikarolica je narejena.



Pred sladkanjem s prvim kosom jo še ohladi v hladilniku.



Pikast tek! 😊