ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

ΡΟΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ & ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ

ΥΛΙΚΑ

- ένα φύλλο σφολιάτας ή ζύμης κρουασάν
- 250 γρ. μαρμελάδα φούρνου δαμάσκηνο

(για την κρέμα)

- 150 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- Ξύσμα ενός λεμονιού
- 6 αυγά
- 1/2 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- 1 1/4 λίτρο φρέσκο γάλα
- 50 γρ. βούτυρο λιωμένο για το άλειμμα των φύλλων

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το γάλα και, ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτουμε σιγά-σιγά το σιμιγδάλι και τη ζάχαρη. Βάζουμε όλο το μείγμα στη φωτιά και μόλις αρχίσει να δένει προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού. Μόλις η κρέμα δέσει, την κατεβάζουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε για λίγο να κρυώσει. Προσθέτουμε τα αβγά και το βούτυρο και χτυπάμε μέχρι να «στρώσει» η κρέμα. Σε μία λαδωμένη μακρόστενη φόρμα απλώνουμε στο ένα άκρο ένα φύλο σφολιάτας ή ζύμης κρουασάν, γεμίζουμε τη φόρμα με 2 εκ κρέμας και από πάνω απλώνουμε 1εκ. μαρμελάδα φούρνου δαμάσκηνο. Διπλώνοντας το φύλλο, σκεπάζουμε τη γέμιση και κλείνουμε το ρολό. Με μαχαίρι χαράζουμε παράλληλες τομές στο καπάκι του ρολού και ψήνουμε, σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 180 C για 45 λεπτά περίπου μέχρι να ροδοκοκκινίσει.