

## Γευιστό ρολό με κρέμα φέτας και ζαμπόν



Υλικά

### Για την κρέμα φέτας

500 γρ. φέτα σκληρή  
150 γρ. γάλα  
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Για το παντεσπάνι

4 αβγά  
50 γρ. πολύ ζεστό νερό  
60 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
60 γρ. κορν φλάουρ  
1 κουταλιά σούπας μπέικιν πάουντερ  
1 κουταλάκι γλυκού αλάτι  
60 γρ. βούτυρο φρέσκο, λιωμένο  
2 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός  
70 γρ. πελτέ τομάτας

### Για τη γέμιση

200 γρ. ζαμπόν κομμένο λεπτές λωρίδες  
4-5 αγγουράκια τουρσί, σε λεπτές φετούλες  
4-5 φέτες μπέικον κομμένο καρεδάκια

## Εκτέλεση

Ετοιμάζετε την κρέμα: Θρυμματίζετε τη φέτα στο μπλέντερ και ρίχνετε το γάλα. Συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να γίνει το μίγμα σαν αλοιφή. Ρίχνετε αρκετό πιπέρι. Βάζετε το μίγμα στο ψυγείο, σκεπασμένο με μεμβράνη για μερικές ώρες.

Για το παντεσπάνι, χωρίζετε τους κρόκους από τα ασπράδια. Χτυπάτε στο μίξερ τους κρόκους μαζί με το ζεστό νερό, μέχρι να φουσκώσουν και να ασπρίσουν. Προσθέτετε το αλεύρι κοσκινισμένο με το κορνφλάουρ και το μπέικιν πάουντερ. Ανακατεύετε και ρίχνετε το λιωμένο βούτυρο, το αλάτι, τον μαϊντανό και τον πελτέ τομάτας.

Χτυπάτε τα ασπράδια σφιχτή μαρέγκα μαζί με λίγο αλάτι και την προσθέτετε στο μίγμα των κρόκων με απαλές κινήσεις. Ρίχνετε το μίγμα αυτό σε ταψί 25X35 εκ. σκεπασμένο με λαδόκολλα και το ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC για 12-15 λεπτά. Αναποδογυρίζετε το ψημένο παντεσπάνι πάνω σε υγρή πετσέτα και το γυρίζετε σε ρολό, μαζί με την πετσέτα. Το αφήνετε να κρυώσει.

Ζεσταίνετε ένα αντικολλητικό τηγάνι και ρίχνετε τα καρεδάκια του μπέικον. Τα τσιγαρίζετε να γίνουν τραγανά, ανακατεύοντας συνεχώς. Ξετυλίγετε το παντεσπάνι και απλώνετε σε όλη την επιφάνεια την κρέμα φέτας. Αραδιάζετε από πάνω το ζαμπόν, τα αγγουράκια τουρσί και πασπαλίζετε με το τσιγαρισμένο μπέικον. Τυλίγετε το ρολό σφιχτά-σφιχτά και το τυλίγετε με μεμβράνη. Αφήνετε το ρολό μερικές ώρες στο ψυγείο. Για να το σερβίρετε, το κόβετε σε ροδέλες και γαρνίρετε με τοματίνια.

**TIP** Πριν απλώσετε την κρέμα στο παντεσπάνι, την αφήνετε εκτός ψυγείου για 15 λεπτά περίπου.

**Πηγές:** [ab.gr-ikypros.com](http://ab.gr-ikypros.com)