

Nutella - Jagoda - Quark Rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 bjelanca
- 4 kašike vode
- 4 žumanca
- 160 g šecera
- 160 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

Nadjev:

- 250 g Quark
- 1 kašika šecera
- 1 kašičica vanilinog šecera
- 2 kašike mlijeka
- 250 g jagoda (ili nekog drugog voca)
- 2-3 kašike nutele

Priprema

4 bjelanca pjenasto ubutati sa 4 kašike vode.

Postepeno dodavati žumanca i izmješati. Dodati šećer i ostaviti da se malo natopi i tako izmiksati, tako da dobivena masa izgleda pjenasto. Prašak za pecivo dodati u brašno i sve sjediniti sa prethodno dobijenom masom.

Obložiti pleh sa pergament papirom (nije potrebno da se još premaze uljem). Masu ravnomjerno premazati u pleh.

Biskvit peci 8-10 minuta na 200 C u prethodno zagrijanoj pecnici. Izvaditi odmah iz pecnice.

istu salvetu posuti sa šećerom. Prevrnuti peceni biskvit na salvetu i vodom premazati preko pergament papira.

Papir se lakše odvoji od biskvita.

Pomocu salvete, još vruć biskvit umotati u rolat i ostaviti da se ohladi.

Priprema nadjeva: Sjediniti sve navedene sastojke i dodati sjeckane jagode. Odmotati biskvit rolata, premazati nadjevom i umotati u rolat.

Rolat ukrasiti po želji.

Tip za čokoladni preliv rolata (kolaca). Kokos mlijeko (oko 5- 6 kašika) zagrijati na laganoj vatri. Dodati 5-6 kašika nutele i sve na tihoj vatri sjediniti dok se ne dobije čokoladna tečnost. Za nutela sose je potrebno staviti manje nutele, a više kokosovog mlijeka. Nutela premaz za rolat ili kolace, potrebno staviti više nutele. Premaz je najbolje napraviti uveče da se stegne.

Savet

Ovaj recept za rolat (original recept je bez nutele) je donio moj stariji sin iz škole. Pravili su u školi i jako mu se dopao, tako da sam dobila zelju da ga odmah isprobam. Ja sam dodala još nutelu (jer moj mlađi sin nije ljubitelj Quarka) i tako sam mu malo zasladila ukus. Za Nutela - kokosovo sose sam jednom prilikom dosla na tu ideju, jer nisam trenutno imala okoladu za kuhanje, a bilo mi je potrebno okoladno sose za palainke. Ranije nisam nikad našla recept o tom sastavu. Jako mi se dopalo, tako da mi je sada favorit od svih okoladnih preliva koje sam do sada pravila. Nisam još isprobala sose u sastavu sa aromama ali vjerujem da se mogu dodati i arome po zelji Amareto, Marsala, Sherry, Liker od jaja i sl. Nadam se da će se i vama dopasti.