

Beli rolat sa malinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jaja
- **4** kašikehladne vode
- **200** gšecera
- so
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo
- **80** ggustina
- **80** gbrašna

Za fil 1:

- **5** dlmleka
- **3**vanilin šecera
- **5** kašikagustina
- **8** kašikašecera
- **125** gmargarina

Za fil 2:

- **300 g** malina
- **3 dl** vode
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** gustina
- **100 g** cokolade

Priprema

Umutiti vodu i belanca u cvrst šam, postepeno dodavati šecer, malo soli i vanilin šecer. Polako dodati žumanca, brašno, gustin i prašak za pecivo. Peci koru i odmah uviti u mokru krpu.

Staviti 4 dl mleka da provri sa šecerom i vanilin šcerom. 1 dl mleka razmutiti sa gustinom i sipati u provrelo mleko i skuvati fil. Kada se ohladi dodati margarin.

Maline, šecer i vodu staviti da provri. Gustin razmutiti u malo vode i dodati u provrele maline. Ukuvati fil.

Na ohladjenu koru naneti prvo beli fil, a potom i crveni. Uviti rolat. Otopiti cokoladu pa ukrasiti rolat. Seci na odgovarajuce šnите.

Savet