

Vocne rolat tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 200 ml slatke pavlake
- po ukusu džem od jagoda
- 2 mandarine

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca i lepo sjediniti. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Gotovu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru razviti pa premazati džemom od jagoda.

Zatim premazati tankim slojem umucene slatke pavlake.

Uviti rolat i ostaviti par sati da odstoji.

Rolat iseci na parcad debljine 1 cm.

Na svako parce staviti malo slatke pavlake pomocu šprica i ukrasiti mandarinama.

Savet