

# *Ljubicica rolat*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Tamna kora:**

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **1** kašikavode
- **2** kašikekakaa
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

### **Roza kora:**

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **1** kašikavode
- **1/2** kesiceprasha za pecivo
- ekstrat od jagode
- **nekoliko** kašikamarmelade od šipka
- ili neke druge tamnije marmelade

### **Fil:**

- **1 l** mleka
- **10** kašika šecera
- **3** kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake
- **250** gmargarina

- 250 g šecera u prahu

### Dekoracija:

- 50 g cokolade

### Priprema

Odvojiti belanca od žumanca i penasto umutiti sa šecerom. Žumanca umutiti sa praškom za pecivo pa dodati vodu, brašno, kakao i umucena belanca. Sve dobro sjediniti i preruciti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 180 - 200 stepeni. Pecenu koru preruciti u mokru krpu, urolati i ostaviti da se ohladi. Postupak pravljenja roze kore je isti kao i kod tamne stim da se marmelada ne stavlja u koru. Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šecerom i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da ključa umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa ohlaenim pudingom. Ohlaenu roze koru iseci po dužini na tri jednake trake i svaku traku premazati marmeladom od šipka, malo fila, urolati i ostaviti da se malo stegne. Na tamnu koru naneti fil pa staviti roze rolate dva na sredinu, stim da se kroz sredinu malih rolata nanese malo fila, pa treći staviti preko ova dva. Sve rolate premazati sa kremom (malo krema ostaviti za premazivanje odozgo) i ivice tamne kore podici na gore da se sastave. Pažljivo rolat umotati i stegnuti u papir za pecenje i ostaviti da se još malo stegne. Kada je rolat odstojao skloniti papir i ceo rolat premazati sa ostatkom krema i preliti sa otopljenom cokoladom.

### Savet