

## *Pumpkin Roll*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 3 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 šoljapirea od bundeve
- 1 šoljabrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašicicacimeta
- 1/3 kašicicesoli
- 1 kašicicasoka od limuna
- 2/3 šoljesjeckanih oraha
- maloprah šecera

#### **Za kremu:**

- 250 mlslatke pavlake
- 1/2 šolješecera
- 3 kašikekisele pavlake
- 5 gželatine fix

#### **I još:**

- 5-6 kašikamarmelade od bundeve

### **Priprema**

Veliki pleh premazati puterom i staviti papir za pečenje. Pecnicu zagrijati na 200 C. Sjediniti brašno, prašak za pecivo, so i cimet. Pjenasto umutiti jaja i šećer; miksati 5 minuta. Zatim, dodati i pire od bundeve sa sokom od limuna. Izmiksati. Dodati brašno sa ostalim sastojcima, pa pažljivo sjediniti. Sipati smjesu u pleh.

Preko smjese posuti sjeckane orahe.

Peci na 200 C, oko 15 minuta. Pecen biskvit staviti na krpu, posutu prah šećerom. Odstranite papir, pa pažljivo zarolajte koru. Ostavite da se potpuno ohladi.

Krema: Umutite slatku pavlaku sa šećerom i sa želatinom fix, pa dodajte kiselu pavlaku. Još kratko miksajte, pa premažite preko biskvita. Preko kreme stavite marmeladu od bundeve.

Pažljivo zarolajte, pa ostavite u frižider da se ohladi i stegne.

## **Savet**

1 šolja = 200 ml