

Narandžasti rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 **kašik**akašika brašna
- 1,1/2 **kašic**icasoli
- 1 pavlaka
- 4 **kaši**keajvara
- 1 **kesic**apraška za pecivo

Za fil:

- 1 pavlaka
- 1krem sir
- 200 gšunkarice
- 150 gkiselih krastavaca
- 1/2 **kašic**icesoli

Priprema

Izmutiti penasto belanca sa solji. Zatim dodavati jedno po jednu žumance, pavlaku i ajvar. Polako sve sjediniti i dodati brašno sjedinjeno sa praškom, za pecivo. Kada ste lepo izmešali izlijte masu u pleh na pek papir. Kašikom poravnajte, pa stavite da se pece u zagrejanu rernu na 200 C, oko 10-15 minuta.

Kada je kora pecena, izvadite je i ostavite da se ohladi. Ohlaenu stavite na vlažnu krpu, pa odozgo premazati filom koji ste prethodno namestili. Tako nafilovanu koru, uvite u rolat sa vlažnom krpom i ostavite u frižider, da

odstoji najmanje dva sata.

Skinite krpu i odozgo premažite sa malo pavlake.

Fil: Iseckati što sitnije kisele krastavce i šunkaricu. Dodati krem sir i pavlaku..posoliti ako je potrebno. Izmešati i možete filovati koru.

Savet