

Slatko-kiselkast rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** šećera
- 1 **kesica** vanilin šećera
- 4 **kašike** brašna

Za fil I:

- 3 **kašike** pekmeza od marela (višanja)

Za fil II:

- 1/2 l mleka
- 1 **kesica** pudinga od vanile
- 4 **kašike** šećera
- 2-3 **kašike** kisele pavlake

Za dekoraciju:

- **po želji** cokoladna glazura ili šlag

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom, zatim dodati brašno i lagano varjačom sjediniti smesu. Smesu izliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru istresti na mokru krpu i pomoću mokre krpe je uviti, pa ostaviti tako da se prohladi.

Fil II: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti puding, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo mleko dodati razmučen puding i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi.

U ohlaen fil dodati kiselu pavlaku i lepo sjediniti mikserom.

Filovanje: Odviti koru i prvo je premazati sa pekmezom od marela (višanja).

Zatim preko pekmeza naneti fil od vanile.

Uviti u rolat i po želji prelići cokoladnom glazurom ili premazati sa šlagom.

Savet