

Rolat sa jagodama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora sa kakaom (25x35 cm):

- 5 belanaca
- 7 **kašika** šecera kristala
- 3 **kašike** kakaa
- 1,5 **kašika** sirceta
- 50 g seckanih oraha

Bela kora (35x35 cm):

- 8 belanaca
- 12 **kašika** šecera kristala
- 2 **kašike** sirceta
- 50-70 g seckanih oraha

Fil:

- 13 žumanca
- 4 dlmleka
- 250-300 g šecera kristala
- 1 kesica vanilin šecera
- 6 **kašika** brašna
- 250 g margarina
- 300 g jagoda

Ukrašavanje rolata:

- 300 g šlaga
- 200 ml vode obične

Priprema

Umutiti penasto 5 belanaca, pa dodavati kašiku po kašiku šecera, neprestano mešajući. Smanjiti brzinu muenja na najmanju, pa dodati kakao i sirce i lagano izmešati, samo koliko da se sastojci sjedine. Izruciti u uljem namazan i brašnom posut pleh velicine 35x25 cm (manji od pleha za belu koru, jer ce kora sa kakaom biti u sredini rolata) i posuti odozgo seckanim orasima. Peci u zagrejanj rerni 12-15 minuta na 170°C. Izruciti na vrlo malo navlaženju krpju i toplu koru pažljivo urolati (kad se ohladi, pucace i krunice se), da kora ne puca i da se što manje oraha odvoji.

Umutiti penasto 8 belanaca, pa dodavati kašiku po kašiku šecera, neprestano mešajuc. Smanjiti brzinu muenja na najmanju, pa dodati sirce i lagano izmešati, samo koliko da se sirce rasporedi po celoj masi. Izruciti u uljem namazan i brašnom posut veci pleh od prethodnog (ja sam pekla u plehu velicine 35x35 cm, što je dovoljno da obuhvati nafilovan tamni rolat) i posuti odozgo seckanim orasima. Peci u zagrejanj rerni 12-15 minuta na 170°C. Izruciti na vrlo malo navlaženju krpju i urolati toplu koru.

Od 13 žumanaca skuvati fil u posudi sa duplim dnom ili u posudi koja dnom ne dodiruje vrućicu vodu u drugoj posudi ispod nje. Žumanca prvo razmutiti viljuškom, dodati brašno, šecer i vanilin šecer i izjednaciti masu, da nema grudvica, pa je razrediti sa mlekom, mešajući. Kuvati na pari, mešajući, dok fil ne pocne da se zgušnjava i odvaja od posude. Ostaviti da se hladi, povremeno mešajući, da se ne uhvati korica na gornjoj površini fila i ne nastanu grudvice.

Umutiti penasto margarin i dodavati mu ohlaen fil, pa sve izjednaciti u kompaktnu masu muenjem mikserom.

Odviti manju koru sa kakaom, nafilovati trecinom fila i pažljivo uviti u rolat, blago pritežuci, da ne ostane šupljina.

Odviti i vecu belu koru i nafilovati trecinom fila, pa preko fila rasporediti iseckane jagode, ali ne do kraja širine rolata, da ne ispadaju pri savijanju.

Na sredinu bele kore, preko fila i jagoda, staviti rolat sa kakaom, pa sve uviti u veliki rolat.

Dobijeni rolat premazati ostatkom fila.

Umutiti cvrst šlag sa obicnom hladnom vodom i premazati sve vidne delove rolata, ukrašavajući po želji. Ostaviti da puenoci i seci na šnite.

Savet

Nežan i šušlav, krckav, voni i kremast... Ljubav na prvi zalogaj...