

Bela Rada



Sastojci

Prvi rolat:

- 4 belanca
- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna

Drugi rolat:

- 4 belanca
- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 14 kašika oraha
- 3 kašike brašna
- 1 štangla cokolade

Fil za rolate:

- 200 g šecera
- 200 g oraha

Fil izmedju redova rolat:

- 5 žumanaca
- 10 kašika šecer
- 7 kašika brašna
- 1 l mleka
- 1 margarin

- šećer u prahu
- šam ili šlag (za odozgo)

Priprema

Za prvi i drugi rolat, posebno umutiti sve sastojke i ispeci na umerenoj temperaturi. Vruće rolate staviti na vlažne kuhinjske salvete i uviti da se ohlade. Kada su hladni odviti ih i premazati filom za rolate, sa sastojcima koji su navedeni.

Fil za rolate: Ušpinovati 200 g šećera, malo gušće nego za slatko i staviti 200 g oraha. Podeliti na dva dela, jednu polovinu fila staviti u crni rolat, a jednu staviti u beli rolat.

Rolate iseci na 24 dela i redjati u 4 reda po 12 komada, u obliku cveta, izmedju redova stavljati fil. 5 žumanaca, 10 kašika šećera, 7 kašika brašna umutiti i dodati u ključalo mleko (1 litar), uz stalno mešanje. Napraviti kašicu, srednje gustine. Kada se smesa ohladi dodati umućen margarin sa prah šećerom.

Odozgo staviti šam od belanaca ili šlag.