

Šareni rolat Jagodica bobica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit

- 5jaja
- 120 gšecera
- 100 gbrašna
- 3 kašikeulja

Za dekoraciju:

- 40 gputera
- 40 gšecera
- 40 gbrašna

Za fil

- 600 mlmleka
- 2pudinga od jagode
- 300 gjagoda
- 100 gputera
- 50 gšecera

Priprema

Pre pocetka pravljenja rolata na pek papiru iscrtati jagode ili neko drugo voce grafitnom olovkom pa papir okrenuti naopacke i na sliku nanositi dekoraciju. Priprema dekoracije: 1 belance, 40 g putera, 40g brašna, 40 g

šecera. Puter iseci na listice dodati brašno, šećer i belance pa zajedno umutiti. Masu podeliti na tri dela. Prvi deo ostaje svetlo. U drugi deo dodati crvene prehrambene boje za kolace i fino izmešati. U treći deo dodati zelene prehrambene boje za kolace i fino izmešati.

Prvo na skicu naneti svetle tacke i staviti u zamrzivac na 10 minuta.

Zatim naneti zelene petiljke i staviti u zamrzivac na 10 minuta. I na kraju naneti crvenu dekoraciju i oblikovati jagode po slici ostaviti u zamrzivac 10 minuta.

Priprema rolata: 4 belanceta umutiti u cvrsto šne, a u drugoj posudi mutiti 4 žumanca, 1 žumance što je ostalo od dekoracije, znaci 5 žumanaca mutiti sa 120 g kristal šećera i 1 kesicom vanilin šećera, dodati 3 kašike ulja i 100 g brašna tip 400 i lagano varjacom. Umešati belanca u smesu od žumanaca. Izvaditi pek papir sa dekoracijom jagoda iz zamrzivaca i prelići gotovo testo preko zamrznute dekoracije. Fino poravnati i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 10 minuta. Gotov rolat uviti zajedno sa pek papirom u vlažnu krpu i ostaviti da odstoji 10 minuta zatim lagano odviti rolat i skinuti pek papir. Polako ponovo uviti u rolat i vratiti u vlažnu krpu da se ohladi.

Priprema fila za rolat: 500 ml mleka staviti da se skuva. U 100ml mleka razmutiti 2 pudinga od jagode sa 6 kašika šećera. Kad mleko provri skuvati puding, u ohlaen puding dodati 100 g penasto umucenog putera sa 50 g šećera u prahu sve fino sjediniti i u to dodati 300 g voca po želji maline, jagode, šumsko voce šta ko voli po ukusu. Razmotati rolat nafilovati ga i staviti u frižider na hladjenje.

Fino staviti fil i smotati rolat i ostaviti da se ohladi. Iseci i uživati u ukusu

Savet