

Rolat s limunom i šlagom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašike vruće vode
- 125 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 75 g pšeničnog brašna
- 50 g škrobnog brašna
- malo praška za pecivo

Za fil:

- 2 kašike mlevenog belog želatina
- 1/2 narendane kore limuna
- 3 kockice šećera
- 5 kašika limunovog soka
- 500 ml slatke pavlake
- 100 g prosejanog šećera u prahu

Priprema

Za testo penasto mešajte jaja i vruću vodu mikserom na najvećoj brzini 1 minuta. Pomešajte šećer i vanilni šećer pa postepeno sipajte u smesu mutiti 1 minut.

Pomešajte brašno sa škrobnim brašnom i praškom za pecivo, polovinu prosejte u smesu od jaja, pa kratko

mešajte na najmanjoj brzini. Dodajte drugu polovinu mešavine brašna pa kratko mešajte na najmanjoj brzini.

Testo sipajte u pleh (30x40 cm) predhodno podmazani obložen papirom za pečenje. Na otvorenoj strani pleha neposredno uz ivicu testa presavijte papir tako da dobijete visoku ogradu. Pleh stavite u rernu i pecite odmah oko 200 C PREDHODNO UGREJANE.

Pecen i još vruć biskvit odmah prevrnite na čist papir za pečenje koji ste predhodno dobro posuli kristal šećerom. Ppapir za pečenje (onaj iz pleha) premazite hladnom vodom pa ga zatim pažljivo, ali brzo povucite s biskvita. Rolat savijte s papirom za pečenje i ostavite da se ohladi.

Za fil: umutite u lončicu želatin s hladnom vodom. Ostavite 10 minuta da odstoji i nabubri. Limunovu koru sastružite uglovima kockica šećera. Kockice šećera dodajte u želatin zatim sve zagrevajte mešajući u lončicu na slaboj vatri (nemojte kuvati) dok se želatin potpuno ne otopi. Dodajte limunov sok.

Umutite slatku pavlaku tako da ne bude sasvim čvrsta. Dodajte deo po deo otopljene smese sa želatinom i nastavite da mutite. Slatku pavlaku umutite do kraja. Pažljivo umešajte šećer u prahu.

Biskvitni rolat pažljivo odmotajte premažite s dve trećine fila pa ponovo savijte, ali pri tom odstranite spoljnu braon koru.

Bisiskvitni rolat premažite preostalim filom najpre tanko, a zatim deblje. Rolat ukasite tako što ćete po površini viljuškom napraviti talasaste linije.

Savet

Veoma je lep rolat još je ukusnije ako odstoji jedan dan.