

Šarena Rolada



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- **260 g**šecera
- **240 g**brašna
- **0.5 dl**vode
- **1/2 kesica**praška za pecivo

Za vanili kremu:

- **2.5 dl**mleka
- **160 g**šecera
- **250 g**margarina
- 4žumanceta
- **2 kesice**vanili šecera
- **1 kesica**vanili burbon pudinga
- **malovišnje**vace

Za cokoladnu kremu:

- **150 g**šecera
- **150 g**margarina
- **60 g**cokolade za kuvanje
- 3jajeta

Priprema

Priprema vanili kreme: Prašak za puding pomešajte sa 1.5 kašikom šecera i napravite puding u mleku da bude jako gust. Žumanca sa šecerom dobro umutiti, dodati višnjevacu i u tu smesu umutiti vreo puding. Kada se masa ohladi dotati razraeni margarin.

Priprema cokoladne kreme: Jaja sa šecerom penasto umutiti, posudu staviti na paru i varjacom mešati, dodati cokoladu za kuvanje i kuvati na pari 10-ak minuta. Kremu ohladiti i u nju umešati umucen margarin i dobro umutiti.

Potrebne namirnice za testo.

Priprema testa: Belanca mikserom ulupati u cvrst sneg, postepeno dodavati šecer uz stalno mešanje, pa mlaku vodu i brašno. Na kraju dodavati žumanca jedno po jedno i mutiti mikserom dok ne postane glatka smesa. Zamastiti papir i staviti umucenu smesu.

Rernu zagrejati na 220 stepeni i testo peci 15 minuta. Pripremiti vlažnu salvetu i suv papir za pecenje staviti na nju. Prevrnuti na tako pripremljen papir peceno testo i sacekati 3-4 minuta i onda polagano zarolati tasto.

Ostaviti testo da odstoji da se ohladi. Odmotati testo skinuti papire i postaviti testo na ravnu površinu. Naizmenicnim redosledom filovati testo i polagano ga rolati.

Kad je zarolovano, naneti kremu na gotovu roladu i ostaviti u frižideru da krema ocvrzne.

Izvaditi iz frižidera i po želji ukrasiti.

Savet

Ova koliina krema je za dve rolade.