

Beli rolat sa malinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 4jaja
- 4 **kašike**hladne vode
- 200 **g**šecera
- so
- 1vanilin šecer
- 1prašak za pecivo
- 80 **g**gustina
- 80 **g**brašna

Za fil 1:

- 5 **dl**mleka
- 3vanilin šecera
- 5 **kašika**gustina
- 8 **kašika**šecera
- 125 **g**margarina

Za fil 2:

- **300 g** malina
- **3 dl** vode
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** gustina
- **100 g** čokolade

Priprema

Umutiti vodu i belanca u cvrst šam, postepeno dodavati šecer, malo soli i vanilin šecer. Polako dodati žumanca, brašno, gustin i prašak za pecivo. Peci koru i odmah uviti u mokru krpu.

Staviti 4 dl mleka da provri sa šecerom i vanilin šecerom. 1 dl mleka razmutiti sa gustinom i sipati u provrelo mleko i skuvati fil. Kada se ohladi dodati margarin.

Maline, šecer i vodu staviti da provri. Gustin razmutiti u malo vode i dodati u provrele maline. Ukuvati fil.

Na ohladjenu koru naneti prvo beli fil, a potom i crveni. Uviti rolat. Otopiti čokoladu pa ukrasiti rolat. Seci na odgovarajuće šnite.

Savet