

Rolada sa borovnicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- 200 gkristal šecera
- 50 mlmlake vode
- malosoli
- 150 goštrog brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za kremu:

- 40 gškrobnog brašna
- 400 mlmleka
- 150 gkristal šecera
- 2 kašikeruma
- 125 gmargarina ili maslaca
- 350 gborovnica

Priprema

Krema: Škrobno brašno (gustin) pomešamo sa malo mleka i kašikom umutimo da bude glatka smesa. U šerpu stavimo mleko, dodamo šecer, rum i razmuceno škrobno brašno. Kuva se uz neprestano mešanje na jacoj vatri dok ne baci kljuc (oko 10-ak minuta). Poklopiti poklopcem da se ne bi stvorila korica i pustiti da se ohladi (oko pola sata). Maslac ili margarin mikserom dobro umutimo i u umucenu smesu dodamo kuvanu kremu i penasto umutimo. Borovnice se dodaju u kremu neposredno pred filovanje rolata i varjacom lagano umešaju. Priprema tepsije za pečenje rolata: Tepsiju od rerne dobro namažemo sa margarinom, stavimo papir za pečenje kojega isto

treba namazati margarinom. Testo: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer i dalje mikserom mutiti da postane smesa kao za puslice. Zatim polako dodajete mlaku vodu uz neprestano mešanje mikserom sve dok se sva voda ne potroši i još malo mikserom ulupati da postane glatka smesa. U umucena belanca dodavati jedno po jedno žumance uz neprestano mešanje mikserom, te na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu preruciti na papir u tepsiji od rerne. Staviti peci u zagrejanu rernu na 220 stepeni i peci 10 do 15 minuta (zavisno od jacine struje).

Peceno testo preruciti na suhu krpu i skinuti papir za pecenje. Ostaviti malo da se prohladi pa preruciti na vlažnu krpu tako da donja strana kolaca bude na mokroj krpi, uviti u rolat i pustiti da se ohladi. Ohlaeni rolat odrolati i premazati celom površinom sa polovinom pripremljene kreme. Pažljivo zarolati u rolat i prebaciti na tacnu za posluživanje. Ceo kolac izvana premazati sa drugom polovinom kreme i staviti u frižider da se stegne.

Rezati na parcadi i servirati.

Savet

U kremu se mogu dodavati i druge vrste voa iz kompota ili sveže voe koje treba pustiti da se malo iscedi. Može se koristiti i zamrznuto voe koje treba na sobnoj temperaturi odlediti i staviti u cetku da se iscedi.