

Veseli rolat od jagoda



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za šare na biskviti:

- 1 belance
- 40 g putera
- 40 g brašna
- 40 g šecera

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 1 žumance
- 120 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašike ulja
- 100 g brašna

Za fil:

- 500 ml mleka
- 2 kesice pudinga od jagoda
- 10 kapi ekstrakta od jagoda
- 300 g jagoda

Priprema

Pre početka pravljenja rolata na pek papiru iscrtati jagode ili neko drugo voće grafitnom olovkom, pa papir okrenuti naopacke i na sliku nanositi dekoraciju. Puter iseci na listice, dodati brašno šećer i belance, pa zajedno umutiti. Masu podeliti na tri dela. Prvi deo ostaje svetao. U drugi deo dodati crvene prehrambene boje za kolace i fino izmešati. U treci 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 T 400 i lagano varjacom umešati belanca u smesu od žumanaca. Izvaditi pek papir sa dekoracijom jagoda iz zamrzivaca i preliteri gotovo testo preko zamrznute dekoracije. Fino poravnati i peci u zagrejanom 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 ohladjen puding dodati 10 kapi ekstrakta od jagode i 100 g penasto umucenog putera sa 50 g šećera u prahu. Sve fino sjediniti i u to dodati 300 g jagoda ili voca po želji (maline, jagode, šumsko voće, šta ko voli po ukusu). Razmotati rolat, nafilovati ga i staviti u frižider na hlaenje. Prijatno.

Savet