

Crveni rolat



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piškotu:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 1 kašicicasoli
- 1pavlaka
- 4 kašikeajvara
- 1/2praška za pecivo

Za nadev:

- 1mleksi krem
- 1/2 pavlake
- 200 gstišnjene šunke
- 4krastavcica

Za premazivanje:

- 1/2pavlake
- 100 gkackavalja

Priprema

Mikserom penasto umutite 5 belanaca sa 1 kašikicom soli, dodajte 1 po 1 žumance, pavlaku i ajvar. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo pa polako varjacom umešajte u prethodnu smesu.

Izlijte u pleh obložen papirom za pečenje i pecite na 200 stepeni 10 minuta. Vrucu piškotu uvite u rolat.

Za nadev sitno iseckajte stišnjenu šunku i krastavcice pa sve izmešajte sa pavlakom i mleksi kremom.

Ohlaenu piškotu premažite filom pa je uvite u rolat.

Od gore premažite pavlakom i pospite krupno rendanim kackavaljem.

Ostavite sat vremena u frižideru da se rashladi, secite na kolutove i služite.

Savet