

Ljubicica rolat



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Tamna kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikavode
- 2 kašikekakaa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Roza kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikavode
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- ekstrat od jagode
- **nekoliko kašika**marmelade od šipka
- ili neke druge tamnije marmelade

Fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 3 kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake
- 250 gmargarina

- 250 g šećera u prahu

Dekoracija:

- 50 g čokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca i penasto umutiti sa šećerom. Žumanca umutiti sa praškom za pecivo pa dodati vodu, brašno, kakao i umućena belanca. Sve dobro sjediniti i preruciti u pleh obložen papirom za pečenje i peći u predhodno zagrejanj rerni na 180 - 200 stepeni. Pecenu koru preruciti u mokru krpu, urolati i ostaviti da se ohladi. Postupak pravljenja roze kore je isti kao i kod tamne stime da se marmelada ne stavlja u koru. Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šećerom i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da ključa umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu i sjediniti sa ohlaženim pudingom. Ohlaženu roze koru iseci po dužini na tri jednake trake i svaku traku premazati marmeladom od šipka, malo fila, urolati i ostaviti da se malo stegne. Na tamnu koru naneti fil pa staviti roze rolate dva na sredinu, stime da se kroz sredinu malih rolata nanese malo fila, pa treci staviti preko ova dva. Sve rolate premazati sa kremom (malo krema ostaviti za premazivanje odozgo) i ivice tamne kore podici na gore da se sastave. Pažljivo rolat umotati i stegnuti u papir za pečenje i ostaviti da se još malo stegne. Kada je rolat odstojavao skloniti papir i ceo rolat premazati sa ostatkom krema i prelići sa otopljenom čokoladom.

Savet