

Rolat sa kivijem i slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 50 gmlevenih prepečenih oraha
- 1 kašika brašna

Za fil:

- 2 dl slatke pavlake
- 3-4 kivija

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati šecer, još mutiti pa dodati žumanca i umutiti sve zajedno. Dodati kašikom mlevene orahe i brašno i lagano sjediniti sve sastojke. U kalupu 30x20 staviti pek papir i izliti masu. Peci petnaestak minuta na 180 stepeni. Peceni rolat umotati u vlažnu salvetu. Slatku pavlaku umutiti po uputstvu, kivi oljuštiti, odstraniti mu cvrst srednji deo i iseci ga na cetvrtine. Fil rasporediti po kori pa na jednoj strani poredjati kivije i umotati u rolat. Rolat odozgo premazati pavlakom i ukrasiti po želji. Ostaviti malo na hladnom da se kora opusti pa seci parcad i služiti.

Savet