

Ruska šarlota



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Rolat sa džemom:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašika brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** kesica vanilin šecera
- **malodžema**

Za fil:

- **200** g višanja
- **2** kesice pudinga od vanile
- **500 ml** vode
- **po ukusu** šecera

Priprema

Rolat: Umutiti belanca, dodati šecer pa nastaviti sa mucenjem. Potom dodati žumanca, brašno, prašak za pecivo i vanilu. Sipati u četvrtasti kalup za pečenje. Peci oko 15 minuta na 200 C. Kada se prohladi premazati ga džemom i uviti u rolat. Fil: Višnje prokuvati u 450 ml vode, dodati šecer po ukusu. U preostalih 50 ml vode razmutiti puding i sipati u proključale višnje. Okruglu duboku posudu obložiti isecenim rolatom, pa naliti pudingom. Ohladiti u frižideru oko 30 minuta, dok se pudding ne stegne. Potom je prevrnuti na odgovarajuću tacnu.

Savet