

oko rolat sa jagodama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvitno testo:

- **8jaja**
- **8 kašika šecera**
- **6 kašikabrašna**
- **1 kašika gustina**
- **2 kašike kakao praha**
- **1 kašika vode**

Za nadev:

- **400 g jagoda**
- **500 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **100 g jogurta od jagode**
- **100 g prah šecera**

Za ukrašavanje:

- **100 g jagoda**
- **150 g cokolade za kuvanje**

Priprema

Penasto umutite belanca, pa dodajte šefer i vanilin šefer, mutite dok se šefer ne istopi, zatim dodajte jedno po jedno žumance. Brašno pomešajte sa gustinom i dodajte u smesu od jaja iz dva puta, zatim mutite najnižom

brzinom. Pleh (30 x 40 cm) obložite papirom za pecenje i sipajte 2/3 testa. U preostalo testo dodajte kakao prah i vodu i umutite, zatim sipajte u kesicu za zamrzivac, odesecite jedan cošak, nacrtajte "zebraste pruge" preko svetlog testa i pecite na 220 °C, 10 min. Biskvitno testo odmah nakon pecenja istresite na šecerom posutu kuhinjsku krpu, urolajte i ostavite da se hlađi.

Za nadev dobro operite jagode, ocedite, ocistite i iseckajte. Umutite slatkou pavlaku sa šecerom u prahu, dodajte jogurt od jagoda. Ostavite malo po strani za ukrašavanje. Rasporedite krem po biskvitu i dodajte seckane jagode i lagano urolajte. Ostavite rolat da se hlađi oko 2 sata. Pre posluživanja ukrasite preostalom slatkom pavlakom, jagodama i rastopljenom cokoladom.

Savet

Možete koristiti i maline, kupine... Tada koristite i jogurt odgovarajuog ukusa.