Rolat sa malinama i vanilom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- **4**belanca
- **2**žumanca
- **85 g**šecera
- **70 g**oštrog brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **40 ml**ulja
- **1/2 kašike**sirceta

Vocni fil:

- **150 g**malina
- **2-3 kašike**marmelade
- **1 kašika**gustina

Vanila fil:

- **350 ml**mleka
- **1**žumance
- **1 kesica**burbon vanila pudinga
- **4 kašike**šecera
- **130 g**margarina

Ostalo:

- **1 kesica**šlaga
- **po želji**ribizle

Priprema

Patišpanj: 4 belanca umutiti u cvrst sneg sa mrvicom soli, postepeno dodajuci šecer. Na kraju mucenja dodati 2 žumanca. U posudu sa snegom prosejati brašno, prašal za pecivo i kakao, lagano izmešati kašikom, dodati sirce i ulje i sve još jednom fino promešati da se masa ujednaci. Peci u plehu 20x30 obloženim pek papirom, u zagrejanoj rerni 150-160 C, 10-15 minuta. Pecen biskvit izvaditi, odmah urolati zajedno sa pek papirom i ostaviti da se ohladi.

Vocni fil: Maline izgnjeciti viljuškom, dodati marmeladu, staviti na tihu vatru i kada krene lagano da krcka umesati gustin i kratko kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ohladiti.

Vanila fil: Staviti 250 ml mleka da zakuva. U 100 ml mleka razmutit puding, šecer i žumance, i dodati uzavrelom mleku. Kuvati uz neprestano mešanje na tihoj vatri dok se ne zgusne. Fil hladiti uz povremeo mešanje, ili bez mešanja sa samolepsljivom folijom po površini, da se ne bi uhvatila korica. Ohladjeni fil dodati omekšalom margarinu i umutiti.

Ohladjeni patišpanj pažljivo odrolati, skinuti pek papir i premazati vocnim filom, a zatim i filom od vanile. Uz ivicu (s koje strane cete motati) u koloni rasporediti ribizle, zamotati rolat, i ukrsatiti po želji.

Savet

Najbolje je služiti ga rashlaenog.