

Limun rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Rolat:

- 4 jajeta
- 100 g šećera
- 70 g brašna
- 30 g gustina
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 250 g svežeg sira
- 1 limun - rendana kora
- 2 kašike svežeg limunovog soka od limuna
- 125 ml slatke pavlake
- 3 kašike šećera
- 2 kašike Herba fast Fibra (ukus limuna)

Priprema

Za koru, umutiti posebno belanca sa šećerom u cvrst sneg. Postepeno dodavati žumanca i brašno pomešano sa pecivom i gustinom.

Uliti u pleh obložen pek papirom i peci na 180° oko 15,20 minuta.

Koru malo prohladiti, pa dok je još uvek topla uviti je u rolat vlažnom krpom zajedno sa pek papirom. Ohladiti.

Za fil, umutiti sir sa šećerom, dodati rendanu koru i sveže ceeni sok od limuna.

Posebno umutiti slatku pavlaku pa sjediniti sa prethodnim filom i na kraju dodati 2 kašike **Herba fast Fiber-a** sa ukusom limuna.

Filovati ohlaenu koru i uviti u rolat. Urolati zajedno sa pek papirom i ostaviti da se lepo stegne i ohladi. Pek papir rolat štiti od sušenja i tako ostaje svež i mekan.

Savet

Sve recepte možete pogledati klikom [Ovde](#).

Lajkujte nas na facebook-u: [HerbafastSrbija](#) i pri prvoj porudžbini upišite "receptirs" u napomenu kako biste ostvarili dodatnih 5% popusta!