

Pumpkin Roll



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 šoljapirea od bundeve
- 1 šoljabrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašicicacimeta
- 1/3 kašicicesoli
- 1 kašicicasoka od limuna
- 2/3 šoljesjeckanih oraha
- maloprah šecera

Za kremu:

- 250 ml slatke pavlake
- 1/2 šolješecera
- 3 kašikekisele pavlake
- 5 g želatine fix

I još:

- 5-6 kašikamarmelade od bundeve

Priprema

Veliki pleh premazati puterom i staviti papir za pečenje. Pecnicu zagrijati na 200 C. Sjediniti brašno, prašak za pecivo, so i cimet. Pjenasto umutiti jaja i šećer; miksati 5 minuta. Zatim, dodati i pire od bundeve sa sokom od limuna. Izmiksati. Dodati brašno sa ostalim sastojcima, pa pažljivo sjediniti. Sipati smjesu u pleh.

Preko smjese posuti sjeckane orahe.

Peci na 200 C, oko 15 minuta. Pecen biskvit staviti na krpu, posutu prah šećerom. Odstranite papir, pa pažljivo zarolajte koru. Ostavite da se potpuno ohladi.

Krema: Umutite slatku pavlaku sa šećerom i sa želatinom fix, pa dodajte kiselu pavlaku. Još kratko miksajte, pa premažite preko biskvita. Preko kreme stavite marmeladu od bundeve.

Pažljivo zarolajte, pa ostavite u frižider da se ohladi i stegne.

Savet

1 šolja = 200 ml