

Gusenica rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **9** jaja
- **9 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** kakao praha

Za fil:

- **10** žumanaca
- **3 kašike** šecera
- **2 kašike** brašna
- **2** vanil šecera
- **400 ml** mleka

Za dekoraciju:

- **10** belanaca
- **20 kašika** šecera

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa u deo sa belancima dodati šecer, mikserom umutiti cvrstu penu. Kada je umuceno dodati žumanca i polako mešati, zatim kakao prah i brašno. Kada ste lepo sjedinili smesu, izlijte je u pleh koji ste prethodno nauljili i pobrašnavili. (Može i na pek pair) Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C oko 20

minuta. Ili možete proveriti cackalicom da li je gotovo. Kada je gotovo uviti koru u krpu i ostaviti da se ohladi.

Dok se gotova kora hladi, možete napraviti fil. Fil se kuva na paru. Žumanca odvojiti od belanca... belanca ostaviti na hladno jer vam posle trebaju za dekoraciju rolata. U belanca dodati šećer, brašno vanil šećer i 2 dl mleka. Staviti u šerpu pa kuvati na paru. Kada ste zgusne dodajte još 2 dl mleka. Ako smatrate da vam je to previše gusto, vi dodajte još 1 dl mleka. Sve lepo umešati, da u fil nema grudvica. Potoh skinuti sa vatre i odmah filovati koru koja se prohladila. Uviti rolat i ostaviti na hladno dok spremate šlag za dekoraciju.

Belanca koje ste sacuvali stavite u vanglicu pa dodajte 20 kašika šećera. Prvo miksati prvom brzinom na mikseru pa zatim na najbrže. Treba mutiti dok pena ne postane cvrsta. Zatim premazati rolat i i oblim nožem praviti šarice. Ostaviti u frižider da prenoci. Najukusniji je posle 2 dana.

Savet