

## Swiss roll



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za biskvit:

- 6jaja
- 1žumance
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 25 gmaslaca
- 30 mlkljucale vode
- 1 kesicaburbon vanilin šecera

### Roze biskvit:

- 1belanjak
- 1 kašikašecera
- 1 kašikabrašna
- na vrh nožaprehrambene boje (roza)

### Sos od ribizle:

- 500 gribizli
- 250 gšecera
- 1 kašicapimenta

### Za fil:

- **500 ml**šlaga
- **200 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od jagode (za hladnu pripremu)

## **Priprema**

Roze biskvit: Mikserom umutiti 1 belanjak i kašiku šećera u cvrst šam. Dodati kašiku brašna i prehrambenu boju i lagano sjediniti.

Na pleh staviti papir za pecenje. Roze smesu sipati u špric kesu i na papir za pecenje naneti po diagonali pruge debljine oko 1 cm na razmak oko 5 cm. Pleh sa roze prugama staviti u zamrzivac na oko 10 minuta.

Žuti biskvit: Razdvojiti belanjke i žumanjke. Ulupati šam od 6 belanjaka i 6 kašika šećer. Dodavati vanil šećer i jedno po jedno 7 žumanjaka i mutiti mikserom. Sada lagano dodavati brašno i pažljivo mešati. Nakon toga dodati lagano ključalu vodu i rastopljeni maslac i lagano sjediniti.

Izvaditi iz zamrzivaca pleh sa roze prugama i preko njih izliti masu za žuti biskvit i pažljivo je špatulom rasporediti preko cele površine pleha. Peci oko 10 minuta na 200 °C.

Ispeceni biskvit postavimo na cistu krpu šarama prema dole i pažljivo urolamo po dužini zajedno sa krpom. Zamotamo krajeve krpe i ostavimo da se ohladi.

Fil: Kesicu instant pudinga (bez kuvanja) mikserom umutiti sa 200 ml mleka (prema uputstvu sa kesice piše 300 ml mleka, ali kako nam je potrebna gušća smesa stavljamo manju kolicinu mleka). U razmuceni puding dodamo 500 ml šlaga i mutimo mikserom oko 5 minuta dok ne dobijemo glatku kremu.

Sos od ribizli: U šerpu stavite šećer i ribizle i kašicicu pimenta, mešajte na umerenoj vatri do ključanja. Zatim izmiksajte smesu pomocu štapnog miksera i procedite kroz cediljku da odstranite semenke.

Pažljivo razmotati biskvit. Na površinu biskvita ravnomerno rasporediti nekoliko kašika sosa od ribizli. Zatim naneti fil debljine oko 1 cm, s tim da 2-3 cm od kraja ostavite prazno da kada budete zamotavali rolat fil ne iscuri. Zamotajte rolat i stavite ga na kratko u zamrzivac da se stegne. Kada se stegao odsecite okrajke koji ne izgledaju lepo i servirajte na tacnu za posluživanje.

## **Savet**

Služite uz dodatak sosa od ribizli.