

Rolat sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5 jaja
- 120 g šecera
- 100 g brašna
- 3 kašike ulja

Za fil:

- 500 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 125 g putera
- 125 g prah šecera
- 300 g višanja iz kompota
- 100 g mlevenog plazma keksa

Za dekoraciju:

- 40 g putera
- 40 g brašna
- 40 g šecera

Priprema

Puter iseci na listice, dodati brašno, šecer i belance pa zajedno umutiti. Masu podeliti na tri dela. U prvi deo

dodati kašicicu kako praha. U drugi deo dodati crvene prehrambene boje za kolace i fino izmešati. U treci deo dodati zelene prehrambene boje za kolace i fino izmešati. Prvo na skicu naneti svetle tacke i staviti u zamrzivac na 10 minuta. Zatim naneti zelene petiljke i staviti u zamrzivac na 10 minuta. I na kraju naneti crvenu dekoraciju i oblikovati jagode po slici i ostaviti u zamrzivac 10 minuta.

Prvo skuvati fil i ohladiti. Puding od vanile skuvati u mleku i ohladiti. U ohlaeno dodati puter penasto umucen sa prah šecerom. Namazati rolat pa preko fila staviti ocene višnje iz kompota, preko višanja posuti mlevene plazme uviti rolat.

Priprema rolata: 4 belanceta umutiti u cvrsto šne, a u drugoj posudi mutiti 4 žumanca, 1 žumance što je ostalo od dekoracije, znaci 5 žumanaca mutiti sa 120 g kristal šecera i 1 kesicom vanilin šecera, dodati 3 kašike ulja i 100 g brašna tip 400 i lagano varjacom umešati belanca u smesu od žumanaca. Izvaditi pek papir sa dekoracijom jagoda iz zamrzivaca i preliti gotovo testo preko zamrznute dekoracije. Fino poravnati i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 10 minuta. Gotov rolat uviti zajedno sa pek papirom u vlažnu krpu i ostaviti da odstoji 10 minuta, zatim lagano odviti rolat i skinuti pek papir. Polako ponovo uviti u rolat i vratiti u vlažnu krpu da se ohladi.

Ohlaen rolat odviti nafilovati ga i staviti u frižider na hlaenje.

Savet