

Bubamara rolat



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- 4 žumanceta
- 3 kašikefruktoze
- 50 mlulja
- 200 mlmleka
- 7 kašike brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašicice kakao praha
- 5 kašikemleka
- malo crvene boje
- maloarome jagoda

Za fil:

- 4 belanceta
- 1 kesica pudinga (jagoda)
- po potrebidžema od divljih kupina
- 2 redacokolade
- 3 kašikefruktoze

Priprema

Umutiti žumanca sa fruktozom. Dodati ulje i mleko pa umutiti na kratko. Zatim umešati brašno i pecivo.

Odvojiti malo smese i dodati kakao i 5 kašike mleka. Kašicicom na plehu obloženom papirom za pečenje stavljati male gomilice da se dobiju tufnice. Staviti u zagrejanu rernu na 200 C, 5 minuta da se tufnice samo malo zapeku.

U ostatak smese dodati boju i aromu i posle 5 minuta izvaditi pleh sa tufnicama, razliti testo i vratiti u rernu da se kora ispece.

Koru odvojiti od papira i uviti u mokru krpu da omekša i ohladi se.

Staviti 300 ml vode da se greje. Prah pudinga razbiti sa malo vode pa zakuvati u ključalu vodu.

Belanca umutiti cvrsto sa fruktozom. Dodati im puding iz dva puta i sjediniti mikserom.

Filovanje. Koru premazati filom od belanaca i pudinga. Preko kašicicom stavljati gomilice džema i komadice čokolade. Okoladu ne sitniti mnogo kako bi se komadici lepo osetili. Uviti koru i dobro ohladiti pre služenja.

Savet

Mi smo bili malo nestrpljivi pa koru nisam saekala da dovoljno omekša tako da mi je malo pukla prilikom rolovanja, ali najbitnije da je kola jako ukusan i lepo se jede kada se ohladi i stegne. Fil od jagode u kombinaciji sa džemom od divljih kupina i komadićima čokolade se super uklopio :) Prijatno :)