

Rolat sa jagodama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za piškotu:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna

Za fil:

- 2 kesicepudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 150 gšecera
- 125 gmargarina
- 1 kesica šlaga
- 1 dl mleka za šlag

I još...

- 500 gsvežih jagoda

Priprema

Jaja polupajte i razdvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite postepeno dodajući 5 kašika šecera. Dodajte zatim jedno po jedno žumance.

Dodajte brašno postepeno i mešajte varjacom. Pleh od rerne podmažite, pospite brašnom i izlijte smesu u pleh.

Pecite u prethodno zagrejanom rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Gotovu koru urolajte u krpu i ostavite da se ohladi.

Za to vreme stavite mleko da vri a puding pomešajte sa šećerom i par kašika hladnog mleka. Kada mleko provri ukuvajte puding. Ostavite da se ohladi.

Posebno umutite margarin pa sjedinite sa pudingom. Šlag umutite prema uputstvu sa kesice pa i njega umešajte.

Hladnu piškotu odmotajte, premažite polovinom fila, preko porežite jagode secene na kriške.

Premažite drugom polovinom fila i urolajte.

Od gore premažite ostatkom fila i dekorišite po želji. Ostavite u frižideru da se dobro rashladi.

Secite na parcad i služite.

Savet