

Rolat sa jagodama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora sa kakaom (25x35 cm):

- **5**belanaca
- **7** kašikašecera kristala
- **3** kašikekakaa
- **1,5** kašikasirceta
- **50** gseckanih oraha

Bela kora (35x35 cm):

- **8**belanaca
- **12** kašikašecera kristala
- **2** kašikesirceta
- **50-70** gseckanih oraha

Fil:

- **13**žumanca
- **4** dlmleka
- **250-300** gšecera kristala
- **1** kesicavanilin šecera
- **6** kasikabrašna
- **250** gmargarina
- **300** gjagoda

Ukrašavanje rolata:

- **300 g** šлага
- **200 ml** vode obične

Priprema

Umutiti penasto 5 belanaca, pa dodavati kašiku po kašiku šecera, neprestano mešajuci. Smanjiti brzinu mucenja na najmanju, pa dodati kakao i sirce i lagano izmešati, samo koliko da se sastojci sjedine. Izruciti u uljem namazan i brašnom posut pleh velicina 35x25 cm (manji od pleha za belu koru, jer ce kora sa kakaom biti u sredini rolati) i posuti odozgo seckanim orasima. Peci u zagrejanoj rerni 12-15 minuta na 170°C. Izruciti na vrlo malo navlaženu krpu i toplu koru pažljivo urolati (kad se ohladi, pucace i krunice se), da kora ne puca i da se što manje oraha odvoji.

Umutiti penasto 8 belanaca, pa dodavati kašiku po kašiku šecera, neprestano mešajuc. Smanjiti brzinu mucenja na najmanju, pa dodati sirce i lagano izmešati, samo koliko da se sirce rasporedi po celoj masi. Izruciti u uljem namazan i brašnom posut veci pleh od prethodnog (ja sam pekla u plehu velicina 35x35 cm, što je dovoljno da obuhvati nafilovan tamni rolat) i posuti odozgo seckanim orasima. Peci u zagrejanoj rerni 12-15 minuta na 170°C. Izruciti na vrlo malo navlaženu krpu i urolati toplu koru.

Od 13 žumanaca skuvati fil u posudi sa duplim dnom ili u posudi koja dnom ne dodiruje vrijedu vodu u drugoj posudi ispod nje. Žumanca prvo razmutiti viljuškom, dodati brašno, šecer i vanilin šecer i izjednaciti masu, da nema grudvica, pa je razrediti sa mlekom, mešajuci. Kuvati na pari, mešajuci, dok fil ne pocne da se zgušnjava i odvaja od posude. Ostaviti da se hlađe, povremeno mešajuci, da se ne uhvati korica na gornjoj površini fila i ne nastanu grudvice.

Umutiti penasto margarin i dodavati mu ohlaen fil, pa sve izjednaciti u kompaktnu masu mucenjem mikserom.

Odviti manju koru sa kakaom, nafilovati trecinom fila i pažljivo uviti u rolat, blago pritežuci, da ne ostane šupljina.

Odviti i vecu belu koru i nafilovati trecinom fila, pa preko fila rasporediti iseckane jagode, ali ne do kraja širine rolati, da ne ispadaju pri savijanju.

Na sredinu bele kore, preko fila i jagoda, staviti rolat sa kakaom, pa sve uviti u veliki rolat.

Dobijeni rolat premazati ostatkom fila.

Umutiti cvrst šlag sa običnom hladnom vodom i premazati sve vidne delove roleta, ukrašavajuci po želji. Ostaviti da prenoci i seci na šnite.

Savet

Nežan i šuškav, krckav, voni i kremast... Ljubav na prvi zalogaj...