

Rolat sa jagodama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **3** kašikemlake vode
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **50** g cokolade

Za žuti fil:

- **300** ml mleka
- 1 puding sa ukusom vanile
- **3** kašikešecera
- **50** g margarina

Crveni fil:

- **200** g jagoda
- **4** kašikešecera
- **150** ml vode
- 1 puding sa ukusom vanile

Još:

- **2 rebracokolade**
- **1 kašiciceulja**

Priprema

Razdvoji žumanca i belanca. Umutiti žumanca sa šecerom dodati vodu te brašno sa praškom za pecivo i narendanu cokoladu. Umutiti belanca u cvrst sneg i špatulom dodati smesi sa žumancima. Dobro i lagano izmešati. Pleh veliki obložiti pek papirom izliti smesu poravnati i peci na 200°C. Gotovu koru sa pek papirom staviti na vlažnu krpnu i umotati u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Puding razmutiti sa šecerom i 50 ml mleka, ostatak mleka staviti da provri te skuvati puding. Ostaviti da se ohladi pa dodati margarin sobne temperature dobro izraditi.

Jagode sa šecerom i 100 ml vode staviti da se kuvaju kad omekšaju malo ih viljuškom izgnjeciti. Puding razmutiti sa 50 ml vode i ukuvati u jagode. Ohladiti fil.

Koru razmotati skloniti pek papir pa celu premazati žutim filom preko žutog premazati crveni fil do pola. Urolati i staviti u frižider da se ohladi. Radtopiti cokoladu sa uljem i poprskati preko roleta.

Savet

Osvežavajui desetr.