

## ***Rolat sa malinama***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- Za fil:
- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **4** pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **300 ml**maline

### **Priprema**

Za koru: Mikserom umutiti žumanca sa šećerom, dodati brašno te lagano mutiti mikserom. Posebno umutiti šam od belanaca, umešati u smesu sa žumancima i lagano promešati kašikom (ili varjačom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Pleh od elektricnog šporete obložiti pek-papirum, uliti smesu i peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne, staviti na vlažnu kuhinjsku krpu, uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Za fil: U šerpu usuti 800 ml mleka, dodati šećer i staviti na vatru da provri. Posebno, u 200 ml hladnog mleka razmutiti puding te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti te sastaviti sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom. Ohlaeni rolat odviti, naneti fil,

rasporediti maline te ponovo uviti u rolat. Dekorirati po želji, ostaviti da se stegne te seci, servirati te poslužiti.

### **Savet**