Rolat torta sa džemom od šipka i vanil kremom

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera kristala
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**mleka
- **3 kašike**ulja

Fil:

- **6**jaja
- **3 dl**mleka
- **4 kašike**brašna
- **300 g**šecera kristala
- **1 kašicica**vanil arome
- **4 kašike**kisele pavlake
- **200 g**maslaca

Premazivanje rolata:

- **5 kašika**džema od šipka

Ukrašavanje:

- **250 g**šlaga u prahu

- **1,5 dl**vode obicne

Priprema

U posudi za kuvanje fila na pari promešati jaja, šecer, brašno i vanil aromu, pa postepeno nalivati mleko, uz mucenje mikserom, dok se masa ne izjednaci, da nema grudvica brašna. Kuvati na pari oko 15 minuta, uz povremeno mešanje. Ostaviti fil da se hladi i opet povremeno promešati da se ne stvori korica na površini fila.

Umutiti sneg od belanaca i dodavati kašiku po kašiku šecera, dodati žumanca i izjednaciti masu. Sipati mleko, ulje i brašno i laganim pokretima varjacom sve izjednaciti.

Sipati u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija 35x25 cm i peci oko 10-12 minuta na 170’C.

Izvaditi koru iz pleha i uviti u kuhinjsku krpu da se ohladi.

U ohlaen fil dodati kiselu pavlaku i izjednaciti mucenjem.

Penasto umutiti maslac, dodati fil i dobro sjediniti mucenjem.

Koru izvaditi iz krpe i premazati je ravnomerno džemom od šipka.

Preko džema rasporediti 2/3 fila.

Uviti rolat po dužoj strani.

Rolat odozgo i sa bocnih strana premazati ostatkom fila.

Umutiti šlag sa hladnom vodom i premazati ceo rolat. Ostaviti u frižider da prenoci ili bar 4-5 sati da kora upije fil i da se svi sastojci prožmu.

Savet

Jednostavna, ali i zanimljiva torta, kojoj poseban ukus daju džem od šipka, kisela pavlaka i vanil aroma...