

Snežni rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 2vanilin šecera
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 prstohvatsoli

Krema:

- 300 mlslatke pavlake
- 2 kašikekisele pavlake
- 2 kašike šecera u prahu

I još:

- nekoliko kašikadžema od kupina
- malošecera u prahu

Priprema

Za koru odvojiti žumanca od belanaca, pa belanca sa prstohvatom soli umutiti u sneg i postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera i vanilin šecer. Dodati žumanca i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa izmešati špatulom. Izliti smesu u pleh obložen pek papirom i peci koru na 180 stepeni oko 15.tak minuta. Izvaditi i

umotati je zajedno sa pek papirom i ostaviti da se ohladi.

Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, dodati kiselu pavlaku i šećer u prahu. Izmiksati. Koru odmotati, premazati džemom, a onda preko naneti šlag. Pažljivo urolati i ostaviti u frižideru bar dva sata. Posuti šećerom u prahu i seci na šnite.

Savet