

Rolat sa malinama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **12** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 5 jaja
- 100 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 5 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike ulja

Za fil:

- 200 ml slatke pavlake
- 50 g kisele pavlake
- 100 g šećera u prahu
- 1 kašika pripremljenog želatina

Za fil od malina:

- 200 g malina
- 100 g šećera
- 3 kašike vode
- 1/2 kesice želatina

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodati zatim vanil šećer, brašno, ulje i prašak za pecivo ujednaciti varjacom, uz polako mešanje. Izliti u pleh i peci na 200°C. Peceni patišpanj staviti na vlažnu krpu i uviti u rolat.

Maline staviti da se kuvaju sa vodom i šećerom, dodati nabubreli želatin i mešati dok se on ne otopi. Ostaviti da se ohladi i skoro stegne skroz.

Drugi želatin pripremiti po uputstvu sa kesice i dodati ga u umucenu pavlaku. Dodati šećer u prahu i mutiti dok se sve ne izjednaci.

Koru izviti iz krpe i naneti beli fil. Razmazati ga ravnomerno, pa dodati fil od malina. Uviti cvrsto u rolat i ostaviti da se dobro stegne. Iseci na parcad i poslužiti.

Savet

Odlian za predstojee tople dane.