Cvetni rolat sa jagodama

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za crtanje:

- **1**belenjak
- **30 g**šecera
- **40 g**brašna
- **20 g**otopljenog maslaca

Za fil:

- **1 kesica**želatina
- **200 g**jagoda
- **200 ml**slatke pavlake
- **po ukusu**šecer

Za biskvit:

- **4 veca**jajeta
- **75 g**šecera
- **80 g**brašna
- **60 g**otopljenog maslaca

Priprema

Za crtanje: Umutiti cvrsto belanjak, dodati šecer, mutiti, dodati rastopljeni maslac i na kraju brašno, lagano izmešati. Podeliti u zdelice, staviti boje po želji, promešati i staviti u kesu. Na kesi iseci malu rupicu. Na pek

papiru nacrtati motiv po želji. manji od tepsije. Negde na sredinu, kad urolate da vam motiv bude u sredini rolata. Staviti nacrtani papir na tepsiju i preko još jedan papir za pecenje. Istiskivati boju i crtati. Kad je sve iscrtano lupiti tepsijom nekoliko puta o radnu površinu i staviti u dubinski frižider. Fil: želatin potopiti u 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Jagode sa šecerom staviti u šerpicu i skuvati na gustinu pekmeza. Ohladiti. Biskvit: Odvojiti belanjke od žumanjaka, belanjke izlupati u cvrst sneg, žumanjke dobro izmešati sa šecerom, potom dodati otopljeni maslac i brašno. Spojiti lagano žumanjca sa belanjcima, mešati sa špatulom. Izvaditi iz zamrzivaca crtani deo, preliti sa biskvitom, izravnati i staviti peci na 170 oko 15 minuta. Na radnu površinu staviti krpu, staviti gotov biskvit zajedno sa papirom i urolati. Ostaviti da se biskvit ohladi. Slatku pavlaku izmutiti u cvrsti šlag, želatin staviti na šporet i lagano otopiti, staviti u šlag, dodati 3 kašike jagoda i sve lagano promešati. Kad se biskvit ohladio, odmotati, skinuti papir za pecenje, ponovo uzeti jedan papir za pecenje, staviti biskvit, staviti sav fil i pomocu papira urolati. Staviti u frižider nekoliko sati.

Savet