Vocni rolat sa šlagom i jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 kašika**šecera
- **4 kašika**brašna

Krema:

- **200 g**šlag krema (vanila)
- cvrsto umucenog sa hladnim mlekom
- **300 g**sitno isecene jagode
- **1 casa**kisele pavlake

Priprema

Umutiti prvo belanca u cvrst sneg uz dodavanje šecera. Zatim dodati jedno po jedno žumance. Brašno u smesu dodati kašikom i lagano sjediniti. Sipati smesu u pleh od rerne na papir za pecenje. Peci na 180 stepeni oko 10-tak minuta. Ispecenu koru izruciti na krpu, skinuti papir i zajedno sa krpom uviti. Umutiti šlag pa u njega umešajte kiselu pavlaku i i dobro promešajte. Ohlaeni rolat razmotati i premazati šlagom i posuti seckanim jagodama i urolati. Odozgo ukrasiti ostatkom šlaga i jagodama.

Savet