

# **Rolat sa trešnjama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **1** kašik kakaoa
- **1** kašica pršačka za pecivo
- **1** vanilin šefer
- **1** prstohvat soli
- **oko 300** gtrešanja

### **Krem:**

- **250** mlslatke pavlake
- **1/2** kesice želatina

## **Priprema**

Trešnje oprati, otkoštiti i posuti šecerom ako nisu dovoljno slatke. Ostaviti na stranu. Za biskvit odvojiti belanca od žumanaca i mutiti sa prstohvatom soli. Kad ocvrsnu, dodavati kašiku po kašiku šecera i mutiti da se dobije šne. Dodati žumanca, umutiti, a onda prosejati brašno sa praškom za pecivo, kao i kakao. Nežno izmešati špatulom da se smesa ujednaci i presuti u pleh obložen pek-papirom. Peci oko 20 minuta na 180 stepeni. Još vruc biskvit zarolati i ostaviti da se hlađi. Pavlaku umutiti u šlag, dodati joj spremljjen želatin i kratko miksat. Odmotati biskvit, premazati šlagom i poreati trešnje. Pažljivo zarolati i odložiti u frižider bar dva sata. Ukrasiti šlagom i trešnjama, pa seći na šnite.

**Savet**