

Rolat sa kupinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašik**agustina
- **2 kašike**kakaa
- **1 kašicica**praška za pecivo

Krem:

- **200 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1/2**želatina
- **100 g**šecera u prahu
- **350 g**kupina
- **1**vanilin šecer

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 gustinom i kakao pomešani 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 šecer u prahu. Spremljeni želatin sipati u krem i izmiksati. Koru odmotati, premazati kremom i poreati oceene kupine. Pažljivo urolati i ostaviti u frižideru bar dva sata. Premazati sa malo

krema koji smo ostavili i posuti šecernim mrvicama i seci na šnite.

Savet