

Šah rolat (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Za žutu koru:

- 5jaja
- **3 šoljice (od 1 dl)**šecera
- **3 šoljice (od 1 dl)**brašna
- 2 dlmleka
- 2 dlulje
- 1 kesicapraška za pecivo
- Za braon koru:
- 5jaja
- **3 šoljice (od 1 dl)**šecera
- **3 šoljice (od 1 dl)**brašna
- 2 dlmleka
- 2 dlulje
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikekakao praha
- Za fil:
- 1 lmleka
- **400 g**šecera
- 3pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- Za premazivanje:
- **po potrebi**džem
- I još:

- 5 listavelike oblande

Priprema

Za žutu koru: Mikserom umutiti jaja sa šećerom, dodati mleko i ulje i lagano mutiti mikserom. Potom, mikser isključiti i umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u pleh od elektricnog šporeta obloženim pek-papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru ostaviti da se dobro ohladi.

Za braon koru: Mikserom umutiti jaja sa šećerom, dodati mleko i ulje i lagano mutiti mikserom. Potom, mikser isključiti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodatoli kakao prah i sve sjediniti rucnom žicom za mucenje. Izliti u pleh od elektricnog šporeta obloženim pek-papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Gotovu koru ostaviti da se dobro ohladi.

Za fil: U šerpu usuti šećer, staviti na vatru i napraviti karamel. Dodati 800 ml mleka, a u 200 ml mleka razmutiti puding te ukuvati u vrijuce mleko. Kada se zgusne dodati margarin i kuvati još 2-3 minuta.

Finalni postupak: Staviti braon koru, premazati džemom, staviti žutu koru. Ostaviti da malo odstoje kako bi kore upile džem. Seci na 10 uzdužnih traka. Sipati vreli fil na 1 list oblande pa se na oblandu stavi jedna od isecenih traka, ali tako da braon kora ide na oblandu, a posle se stavi druga traka, ali tako da žuta kora ide na oblandu i polako se uvije rolat.

Postupak ponoviti i sa preostalim listovima oblandi, trakama i filom-tako se dobiju 5 rolata.

Ostaviti da se ohlade i stegnu te ih seci, servirati i poslužiti.

Savet

Ukoliko se fil ohladi dok pravite rolate, trebate ga malo podgrejati kako bi se lakše premazivale oblande.