

## **Roladice s breskvama**



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **5**jaja
- **10** kašika šecera
- **10** kašikamleka
- **10** kašika ulja
- **12** kašika brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo

#### **Za fil:**

- **1** kg breskvi
- **400** ml vode
- 2 pudinga od vanile
- **60** g margarina
- **po potrebi** šefer

#### **Glazura:**

- **200** g cokolade
- **4** kašike ulja

#### **Dekoracija:**

- **po potrebi** Šlag

- **po potrebi** kisela voda

## **Preparacija**

Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati mleko, ulje i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Mikserom sjediniti. Umutiti belanca u cvrst sneg i špatulom lagano i po malo umešati u žumanca. Peci u plehu 40x40 cm na pek papiru na 180 C. Pecenu i ohlaenu koru preseći na tri jednakata dela 20x13.

Zrele breskve oljuštiti i iseckati na što tanje šnitice. Staviti u šerpu i naliti vodom. Kad provri smanjiti vatru i kuvati dvadesetak minuta. Skloniti sa vatre, sacekati pet-šest minuta i dodavati postepeno dve kesice pudinga od vanile i brzo mešati da se ne bi stvorile grudvice. Vratiti na šporet da se puding skuva i zgusne. Skloniti i odmah dodati margarin i izmešati.

Fil naneti na sva tri biskvita i svaki popreko uvijati u roladicu pa preseći nožem i nastaviti dalje isto. Trebalo bi da od svake dobijete po tri roladice.

Na pari istopiti cokoladu sa uljem, malo prohладити и прелити преко сваке roladice. Šlag umutiti sa kiselom vodom i dekorisati po svojoj želji.

## **Savet**