

Roladice s breskvama



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**mleka
- **10 kašika** ulja
- **12 kašika** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

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

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **4 kašika**ulja

Dekoracija:

- **po potrebi** šlag

- **po potrebi** kisela voda

Priprema

Posebno umutiti žumanca sa šećerom, 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 jednaka 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, sačekati 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 prohladiti i preliti preko svake roladice. Šlag umutiti sa kiselom vodom i dekorisati po svojoj želji.

Savet