

Rolat sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna

Za fil:

- **300 ml** mleka
- **3** kašike gustina
- **4** kašike šecera u prahu
- **110 g** margarina
- **100 g** jagoda

Priprema

Za koru umutiti belanca u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Dodavati jedan po jedan žumanac uz neprestano mucenje, a potom i brašno. Smesu ravnomerno naneti u pleh za pecenje obložen papirom za pecenje. Peci na 180C oko 15-ak minuta. Koru dok je vruća skolati i uviti u vlažnu krpu.

Za fil razmutiti gustin sa malo hladnog mleka, a ostatak mleka staviti da provri, pa uliti razmucen gustin i mešati dok se fil ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi (pre toga ga pokriti providnom folijom da ne bi uhvatio koru). Posebno umutiti razmekšali margarin i šefer u prahu, dodati prohlaenom filu i umutiti. Namazati koru polovinom fila, rasporediti jagode, sviti rolat, pa ostatkom fila premazati rolat sa spoljne strane, ukrasiti ga po želji, pa ohladiti. Služiti ga secenog na šnitove.

Savet