

Rolat sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna

Za fil:

- 300 mlmleka
- 3 kašikegustina
- 4 kašikešecera u prahu
- 110 gmargarina
- 100 gjagoda

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 vruca skolati i uviti u vlažnu krpku.

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 šecer 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