Rolat sa malinama (3)

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- Za fil:
- **250 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**šecera u prahu
- **1 kašika**nutele
- Za nadev:
- **300 g**maline
- Za posipanje:
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti jaja sa šecerom, potom mikser iskljuciti i dodati brašno te sve lagano izmešati rucnom žicom za mucenje...

...te uliti u pleh (od elektricnog šporeta) obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni 25 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne...

...prekriti pek-papirom i navlaženom kuhinjskom krpom. Ostaviti da se prohladi (5 minuta).

Izruciti koru iz pleha (naopacke-da stoji krpa pa pek-papir, pa kora).

Odstraniti pek-papir na kome je sipana smesa za koru...

....te koru urolati sa pek-papirom i navlaženom krpom na kojoj je kora stajala. Ostaviti da se dobro ohladi.

Za fil: Mikserom umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu. Podeliti na dva dela-u jedan deo dodati nutelu i izmešati kašikom.

Koru odviti....

...te filovat: U špric za dekorisanje torti staviti beli fil i rasporediti po kori (praveci razmak za fil sa nutelom-kao na slici).

Potom, isto u špric za dekorisanje torti staviti fil sa nutelom i puniti prazna mesta na kori izmeu belih filova-kao na slici.

Preko belog fila rasporediti maline...

...a preko malina opet špricem za dekorisanje torti naneti beli fil.

Lagano urolati i ostaviti dva sata da se stegne.

Rolat posuti šecerom u prahu...

...seci na parcad željene debljine, servirati te poslužiti.

Savet

U vreme pripreme nije uraunato vreme koje je potrebno da odstoji rolat (2 sata).