# *Rolat sa krem sirom i žele bombonama*

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**tople vode
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g** mlevenih oraha
- **1 kašika**ulja

**Za fil:**

- **300 g**krem sira
- **250 ml**slatke pavlake
- **100 g**žele bombona u raznim bojama
- **50 g**šecera u prahu

**Za glazuru:**

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**meda

## Priprema

Belanca ulupajte u cvrst sneg sa postepenim dodavanjem šecera. Dodajte zatim jedno po jedno žumance neprestano muteci.

Sipajte vodu i lagano promešajte varjacom, a zatim dodajte i brašno pomešano sa praškom za pecivo, mlevene orahe i ulje.

Promešajte i sipajte u pleh velicine 25x35 cm u koji ste prethodno stavili papir za pecenje.

Pecite na 200 stepeni 20-tak minuta.

Za fil dobro umutite slatku pavlaku, zatim joj dodajte krem sir koji ste prethodno sjedinili sa prah šecerom. Na kraju dodajte iseckane žele bombone.

Kalup za srneca lea obložite rastegljivom folijom, izmerite koliko treba patišpanja da se on obloži i tako ga isecite. Stavite ga u kalup pa poprskajte sa malo mlakog mleka. Ostatak patišpanja ostavite za poklopac/dno.

Preko patišpanja u kalupu sipajte fil.

Preko stavite preostali patišpanj i blago pritisnite.

Ostavite par sati da se stegne, a zatim ga izvadite iz kalupa.

Za glazuru istopite cokoladu sa uljem i mlekom, a zatim premažite rolat.

Secite na parcad i poslužite.

## Savet