

udni rolat



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za rolat:

- **5jaja**
- **5 kašikašecera**
- **4 kašikebrašna**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 kašicicarendane limunove korice**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**

Za fil:

- **1jaje**
- **1,5 šolja (od 2 dl)šecera**
- **1 šoljagriza**
- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljamleka**
- **1banana**
- **1 kesiceprška za pecivo**
- **nekoliko kašikadžema od kupina**

Priprema

Najpre ispeci piškotu za fil. Izmutiti jaje sa šecerom, pa dodati ulje, mleko, griz, brašno pomešano sa praškom za pecivo, izmiksati, pa dodati zgnjecenu bananu i ujednaciti smesu. Ispeci kolac u plehu ili kalupu za mafine, svejedno, i ostaviti da se ohladi, a potom 3/4 izmrvti, ostatak možete pojesti... Pomešati mrvice sa nekoliko

kašika džema od kupina, da se dobije maziva smesa. Za rolat odvojiti belanca od žumanaca i sa šecerom u cvrst sneg, pa dodati žumanca i izmešati. Prosejati brašno sa praškom za pecivo, a onda lagano izmešati. Pleh obložiti pek papirom, istresti smesu i peci nekih 12 minuta. Umotati biskvit u rolat i ostaviti da se ohladi. Premazati rolat filom i ponovo zamotati. Ostaviti ga na dva sata u frižider i posuti šecerom u prahu.

Savet

Evo, ovako: piškota za fil je prvobitno bila recept za mafine, ali su kalupi bili "neposlušni", pa su malo zlepili kolaie, par njih je bilo kako treba, tako da je valjalo nešto initi. Dosetila sam se nekog starog recepta, u kome se fil sastoji od mrvica peene piškote i džema. Mogu vam samo rei, da je od neeg što je pretilo da bude prava katastrofa, ispaо predivan rolat.. Vi možete koristiti mrvice od nekog drugog kolaa, džem po želji, svakako e mu dati potrebnu sonost...