

****udni* rolat***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za rolat:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kašicarendane limunove korice
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

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

Priprema

Najpre ispeci piškotu za fil. Izmutiti jaje sa šećerom, 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 izmrviti, ostatak možete pojesti... Pomešati mrvice sa nekoliko

kašika džema od kupina, da se dobije maziva smesa. Za rolat odvojiti belanca od žumanaca i sa šećerom 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 šećerom u prahu.

Savet

Evo, ovako: piškota za fil je prvobitno bila recept za mafine, ali su kalupi bili " neposlušni", pa su malo zalepili 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, ispao predivan rolat.. Vi možete koristiti mrvice od nekog drugog kolaa, džem po želji, svakako e mu dati potrebnu sonost...