

Snežni panj



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jajeta
- 6 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kašike kakaa
- 1 kašica rumuna
- 1 kašica rendane limunove korice

Fil:

- 200 ml slatke pavlake
- 1 vanilin šecer

Ostalo:

- 200 g eurokrema

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i sa šećerom umutiti u sneg. Dodati žumanca, kratko izmiksati, pa špatulom umešati prosejano brašno sa kakaom i praškom za pecivo, kao i rum ilimunovu koricu. Dobijenu smesu izliti na pleh obložen pek papirom i peci oko 12 minuta. Umotati koru u rolat i ostaviti da se ohladi. Razmotati i premazati eurokremom.

Slatku pavlaku ulupati sa vanilinom, odvojiti deo za premazivanje rolata odozgo, a onda preko eurokrema premazati šlag. Ponovo zarolati.

Odrezati krajeve rolata ukoso, nek jedan kraj bude veci.

Rolat postaviti na tacnu, premazati šlagom, na sredinu postaviti manji rolatic, da presek gleda na gore, a veci sa strane. Ceo kolac lepo omazati šlagom.

Izvuci šare viljuškom, pa posuti šećerom u prahu i kakao prahom.

Savet