

## **Rolat sa smokvom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1**limun - rendana kora

#### **Fil:**

- **500 ml** mleka
- **4** kašikegriz
- **4** kašika + **200 g**šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **100 g**margarina
- **300 g**smokvi

### **Priprema**

Belanca odvojimo od žumanaca. Belance umutimo mikserom i postepeno dodajemo šecer. Kada dobijemo cvrst šne, dodajemo jedno po jedno žumance i na kraju brašno izmešano sa praškom za pecivo. Sipamo u tepsiju obložen pek papirom i pecemo na 180C oko 15 minuta. Gotovu koru uviđeno u kuhinjsku krpu.

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom u deci mleka umešamo griz i kada mleko prokljuca ukuvamo. Fil ostavimo da se prohladi i izmiksamo sa margarinom.

Smokve stavimo da se kuvaju sa 200 g secera i 1dl vode kuvamo 15 minuta. Sklonimo i ostavimo da se prohladi.

Smokve povadimo da se ocede, a sa sirupom prelijemo koru.

Od ukupnih smokvi odvojimo 5-6 komada, a ostalo umiksamo u fil.

Filom premažemo koru ostavimo jedno 4-5 kašika fila da bi rolat premazali spolja. Smokve koje smo odvojili izreamo skraja.

Urolamo rolat, prenazezmo spolja sa filom koji smo odvojili i ukrasimo po želji.

### **Savet**

Kada je sezona koristim sveze voe, a sada zamrznute.