

## ***Rolat sa smokvom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1limun - rendana kora

#### **Fil:**

- 500 ml mleka
- 4 kašikegriz
- 4 kašika + 200 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 100 gmargarina
- 300 gsmokvi

### **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 uvijeno u kuhinjsku krp.

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom u deci mleka umešamo griz i kada mleko proključa 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 izrežamo skraja.

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

## **Savet**

Kada je sezona koristim sveže voće, a sada zamrznute.