

Rolat sa jagodama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patišpanj rolat od 4 jajeta sa džemom
- **500 ml** mleka
- **2** kesice pudinga od vanile
- **6 kašika** šecera
- **100 g** putera
- **2** jajeta
- **1** vanil šecer
- **500 g** jagoda

Priprema

Recept za pripremu rolata sa džemom sam ranije objavila. Pripremljen rolat iseci na tanke šnite (1cm). Kalup za srneca ležao obložiti najlon folijom pa porežati šnite rolata.

U mleku skuvati puding sa šecerom. Kad je skuvan skinuti sa vatre pa umesati žumanca i vanil šecer. Umesati i puter. Zatim umešati umucen sneg od belanaca.

Sipati krem u kalup preko rolata.

Zatim u krem ubadati očišćene jagode vrhom na dole. Stavljati po dve jagode u redove, a ako vam preostane slobodno i ostatak jagoda stavite u krem. Ostatak rolata porežajte po jagodama pa prekriti sve krajevima folije. Malo i rukama preko folije utapkajte da sve siđe u kalup.

Rolat ostaviti u frižider najbolje preko noci da se sve lepo stegne i upije. Sutradan sklonite foliju pa stavite odgovarajucu tacnu na kalup i polako prevrnite da rolat ostane na tacni. Skinuti foliju.

Seci rolat na šnite.

Savet

Recept za ovaj rolat sam prepisala pre više od 30 g iz jednog ženskog nedeljnika i od tada ga stalno pravim. Veoma je ukusan, osvežavaju? i dekorativan. Pravim ga i zimi, ali tada presek nije tako lep kao sa svežim jagodama mada je ukus isti.