

## ***Rolat sa jagodama (4)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašike ulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 4 kašikedžema od jagode
- 3 kašikegustina

#### **Za fil:**

- 500 mlmleka
- 250 mlbiljne slatke pavlake
- 2 kesicevanil-šecera
- 80 gpuding od vanile

#### **Za glazuru:**

- 100 gcokolada za testo
- 2 kašikeulja

#### **Ostalo:**

- 250 gjagoda

- 200 gkeksa

## **Priprema**

U odgovarajuću činiju umutiti belanca u cvrst šam postepeno dodavajući šećer. Postepeno dodavati žumaca i sipati ulje nepekično muteci mikserom.

Posebno sjediniti gustin i brašno i prašak za pecivopa dodati. Pleh od rerne obložiti papirom za pečenje i sipati smesu za koru. Poravnati kašikom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepenioko 15 minuta. Pecenu koru urolati. Kad se prohladi premazati džemom od jagoda.

Premazanu koru uviti u rolat. Rolat iseci na rolatice.

U šerpu sipati mleko oko 250 ml, dodati šećer i vanil-šećer, pa kuvati dok ne provri. U preostalim mleku razmutiti puding od vanile, pa sipati u ključalo mleko i nadalje kuvati neprestanim mešanjem dok se ne zgusne. Slatku pavlaku u mutiti u cvrst šlag pa sjediniti je sa ohladjenim pudingom i izmiksati.

Pravougaoni kalup obložiti providnom folijom po dno i stranice kalupa obložiti rolaticima.

Sipati polovinu fila i preliteri glazurom od cokolade 8 rastopiti cokloadu sa malo ulja). Rasporediti jagode preko glazure.

Ostatak fila sipati preko jagoda pa prekriti keksom. Ostaviti na hladnom da se stegne.

Sutradan rolat izvrnuti naopacke. Skinuti foliju ukrasiti i seci na šnite.

## **Savet**

Rolat je savršeni spoj voa, okolade i krema. Prelep je i sa višnama. Ako ga budete drage moje spremale dodajte malo ruma u okoladi. Osetiete prelep ukus ruma, okolade i višnjji. Prijatno!!!!