Crveni uragan

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1,5 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**crvene kolacarske boje
- **nekoliko kapi**arome jagode

Fil:

- **125 ml**slatke pavlake
- **80 g**bele cokolade
- **1/2 kašicice**crvene kolacarske boje
- **nekoliko kapi**arome jagode

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Smanjiti mikser na najnižu brzinu i umiksati žumanca, jedno po jedno. Potom špatulom umešati brašno prosejano sa praškom za pecivo. Od dobijene smese odvojiti, otprilike, trecinu i dodati joj crvenu kolacarsku boju i aromu. Izmešati.

Pleh obložiti pek papirom, prvo staviti svetlu, a potom crvenu smesu i poravnati špatulom.

Drškom od viljuške proite kroz smesu prvo vodoravno, potom horizontalno, blago lupnite plehom o sto 2-3 puta

i pecite biskvit na 180 stepeni 12 minuta. Izvaditi iz rerne, staviti nov list pek papira i okrenuti biskvit. Pažljivo skloniti onaj na kom se pekao. Urolati.

Za fil otopiti cokoladu i prohladiti. Umutiti slatku pavlaku sa aromom i kolacarskom bojom, dodati belu cokoladu, sjediniti i nafilovati koru. Umotati rolat i ostaviti da se ohladi.

Seci na šnitice i poslužiti.

Mali savet: pošto crvenkasta kora zbog pecenja poprimi braonkastu boju, kada se umota, ona se malo potpari, pa nožicem lagano sastrugati koricu, rolat ce dobiti crvenkastu boju i izgledati urednije...

Savet