

## *Snežno beli rolat sa crnim tufnicama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 jaja
- 3-4 kašike brašna
- 2 kašike maka
- 1/2 praška za pecivo
- 1/2 kisele pavlake
- 200 g sira
- 250 g pilece šunke

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Spustiti žumanca u šerpu sa vrelom vodom i kuvati 5 minuta (poširati). Ostaviti ih na papirnoj salveti, da se ocede od vode i sacuvati ih za filovanje rolata.

Umutiti belanca sa malo soli (prsohvat). Ispeci belanca u vecem plehu, obloženim papirom za pecenje.

Peci u dobro zagrejanj rerni, zatim smanjiti temperaturu na 180 C i dalje peci jos 20 minuta.

Sa pecenog vruceg testa skinuti papir, rolat umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.

Ohla?en rolat odmotati i filovati.

Fil: 1/2 pavlake umutiti varjacom sa sirom, da se ne bi sir umirisao. Narendati šunku i sjediniti sa sirom i premazati rolat.

Preko sredine rolata, narežati pravolinijski kuvana žumanca.

Umotati rolat, iseci na parcice. Prijatno!