

Kraljevski rolat sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za rolat:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 limun šecer
- 1 kašicicapraška za pecivo
- nekoliko kašikadžema od šipurka

Za fil:

- 500 ml mleka
- 3 jajeta
- 1 kašicicaarome vanile
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikegustina
- 6 kašikašecera
- 100 g maslaca
- 300 g jagoda

Priprema

Za rolat umutiti sneg od belanaca sa šecerima, pa im dodati žumanca, kratko izmiksati, te špatulom umešati brašno, prašak za pecivo, limun šecer. Smesu izliti na pleh obložen pek papirom i peci 10 tak minuta na 180 stepeni. Umotati ga i ohladiti. Koru razviti, premazati džemom te zarolati.

Za fil umutiti jaja sa polovinom mleka, dodati brašno i gustin, ujednaciti da nema grudvica, pa zakuvati u ostatku mleka kom su dodati šećeri, i kuvati kao puding. U ohlaeni fi dodazti izmiksani maslac. Kalup za hleb obložiti strec folijom. Rolat iseci na šnitice i obložiti dno i zidove kalupa, deo ostaviti za vrh. Sipati fil, ostaviti par kašika za prekriti, pa u njega utisnuti cele jagode, samo jedan red. Premazati ostatkom fila.

Preko poslagati ostatak rolatica.

Preklopiti strec folijom i ostaviti preko noci u frižideru, najbolje. Izvrnuti kolac na tanjir i ukrasiti jagodama...

Savet