

Plazma rolat sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kašicicpraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

Fil:

- 250 gkisele pavlake
- 100 gšecera u prahu
- 200 gmlevene plazme
- 1 kesicavaniln šecer
- 50 mlslatke pavlake

I još:

- 250 gšumskog voca

Dekoracija:

- **nekoliko kašikafila**
- **80 ml** slatke pavlake
- **malo** šumskog voca

Priprema

Za koru odvojiti belanca od žumanaca i umutiti u cvrst sneg, pa dodavati žumance po žumance. Umešati brašno prosejano sa praškom za pecivo špatulom i izliti u pleh obložen pek papirom. Peci oko 12 minuta na 180 stepeni, izvaditi i zarolati.

Za fil umutiti kiselu pavlaku sa šećerom u prahu. Dodati umucenu slatku pavlaku i plazmu. Odvojiti nekoliko kašika za dekoraciju, a ostattkom nafilovati koru. Posuti šumskim vocem i zarolati, pa odložiti u frižider.

Umutiti slatku pavlaku i pomešati sa odvojenim filom, te premazati ceo rolat. Ukrasiti sa ružicama od šlaga i šumskog voca, ili vec po želji...

Idealno bi bilo da prenoci u frižideru, ali kod nas-nema šanse...

Savet

Sa bloga Minjina kuhinjica, uz male izmene...