

Kikiriki plazma rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kašicica**praška za pecivo
- 1vanilin šećer

Krema:

- 200 gmlevene plazme
- 5 **kašika**šecera u prahu
- 4 **pune kašike**kisele pavlake
- 100 mlslatke pavlake
- 2 **pune kašike**cokoladnog krema sa ukusom kikirikija
- 1vanilin šećer
- 50 gšumskog voca

I još:

- 20 glistica badema

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti sneg. Postepeno dodavati šećer. Kad šne ocvrсне, dodavati jedno po

jedno žumance i mešati špatulom. Sipati vanilin šećer i brašno prosejano sa praškom za pecivo. Izmešati rukno, i sipati smesu u pleh od rerne obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni 12 minuta, potom izvaditi i zarolati koricu. Za kremu umutiti kiselu pavlaku sa prah šećerom i vanilinom. Kašikom umešati umucenu slatku pavlaku, čokoladni kikiriki krem, kao i mlevenu plazmu Dobijenu kremu rasporediti preko kore, ostaviti nekoliko kašika za premazati rolat spolja. Rasporediti bobice šumskog voca i pažljivo zarolati. Premazati ga ostatkom kreme. Ohladiti u frižideru bar 2 sata.

Ohlaeni rolat ukrasiti listicima badema i poslužiti.

Savet