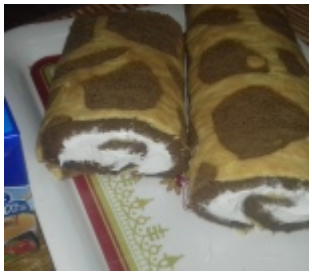
Žirafa Meggle rolat



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **5**jaja
- **2 kašicice**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **1.5 dl**pavlake za kuvanje
- **50 ml**ulja
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2**limuna - sok
- **3 kašike**kakao praha
- **4 kašike**šecera

Krem:

- **250 g**šlaga
- **2.5 dl**pavlake za kuvanje
- **2 kašike**belog cipiripi krema

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca. U žumanca umešamo 2 kašicice šecera, vanil šecer. Zatim dodamo pavlaku za kuvanje, promešamo i dodajemo ulje. Mešamo da se smesa izjednaci i dodajemo mešaminu brašna i praška za pecivo.

Treba da dobijemo gušcu glatku smesu.

Belanca izmutimo u cvrst sam sa limunovim sokom i šecerom. U posudicu odvojimo 2 kašike fila sa žumancem i 2 kašike šamo promešamo da se sjedini.

U šolju stavimo kesu za zamrzivac i napunimo smesom.

Makazama odsecemo vrh kese i na predhodno spremljenom plehu koje smo obložili pek papirom pravimo šare.

Pecemo na 180 C 3 minuta.

Dok se to pece izmešamo kakao sa 3 kašike vode i sastavimo sa samom i tu dodamo i smesu sa žumancima lepo sjedinimo.

Sipamo preko zapecene sare i malo prtresemo pleh da bi se popunile šupljine izmedju šare.

Vratimo u rernu na oko 15 minuta da se pece. Dobijenu koru izvatimo na tacnu na koje smo stavili pek papir da bi uklonili papir na kome se peko.

Poklopimo tacnom i opet prevrnemo da šare budu dole i urolamo u zamotamo u krpu ona se hladi dok spremimo fil.

Šlag izmiksamo sa pavlakom za kuvanje.

Kada postane penasta dodamo krem i miksamo da se sjedini.

Odmotamo koru i filujemo.

Zatim pažljimo urolamo ostavimo 1h da miruje pre služenja.

Savet

Dekorativan šareni rolat.