

Rolat od piškota i jagoda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **28 (210g)**piškota
- **200 ml**toplog mleka
- **200 g**krem sira
- **200 ml**slatke, mlecne pavlake
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**samlevenog keksa
- **300 g**jagoda

Priprema

Uzmite veci komad, ali folije pa na njega, u dva reda, poreajte piškota prethodno umocene u mleko. Ako ostane malo mleka polite po piškotama.

U ciniju za mucenje sipati sir i šecer pa mutiti mikserom i dodati pavlaku pa sve zajedno mutiti da se staviti krem. Sipati u ciniju keks i jagode koje smo prethodno ocistili, oprali i usitnili na kockice. Sve lagano sjediniti sa špatulom.

Ovu masu naneti na piškote, ali tako da na sredini ostane dosta fila, a na ivicama manji deo.

Staviti foliju sa piškotama vertikalno spram sebe pa dole zahvatiti rukama privlaceci krajeve prema sredini da se spoje.

Jedan kraj folije malo prebacite preko drugi dela, a krajeve uviti kao bombone. Nežno malo valjati da rolat

dobije bas okruglu formu, ali ne mnogo.

Rolat premestiti na tacnu i staviti u frižider da se stegne.

Najmanje nekoliko sati, a najbolje napraviti uvece pa da prenoci u frižideru.

Sutradan rolat izvaditi iz folije pa ga ukasiti sa umucenim slatkom pavlakom i polutkama jagoda. Seci na šnite i služiti.

Rolat sam pravila sestricini za roendan tako da nemam sliku preseka, ali nije tesko ga zamisliti kremasti presek sa komadicima jagoda. Inace ako zelite idealan presek staviti rolat 15 minuta u zamrzivac pa onda ostrim i vlažnim nožem seci šnite.

Savet

Vreme je jagoda i ovakvi rolati su najbolji sa svežim jagodama . Vrlo ukusan i soan.