

Vocne šnite

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 130 g šećera
- 130 g brašna
- kesica vanil-šećera
- kašičica praška za pecivo
- 1 limun ili 1 narandža
- malo soli

Nadev:

- 300 g mešanog jagodicastog voca
- (jagode, maline, ribizle)
- list želatina
- 1 limun
- 200 g krem-sira
- 100 g šećera
- 3 kašike šeri-brendija
- 1/4 litre šlaga
- 250 g malina

Za ukrašavanje:

- secer u prahu
- 250 g mlevenih pistacija

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šećerom, dodati vanil-šećer i mešati dok masa ne bude glatka. U drugoj posudi ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati sok limuna ili narandže, pa sjediniti sa žumancima. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i malo soli pa masu sipati u podmazan i brašnom posut cetvrtasti pleh. Peci u prethodno zagrejanjoj pecnici, pa peceni biskvit staviti na cistu kuhinjsku krpu i uviti rolat.

U mešuvremenu mešano jagodicasto voce izmiksirati. Procediti dobijenu masu kroz cetku, kako bi se odstranile

semenke. Želatin razmekšati u hladnoj vodi, a krem sir pomešati sa šećerom. Masi od voca dodati krem sir i limunov sok, sve zaciniti seri-brendijem. Dodati omekšali želatin pa sve zajedno kuvati na pari dok masa ne pocne da se zgušnjava. Skinuti sa stednjaka i ostaviti da se ohladi. Dodati šlag pa sve staviti u u frižider da se masa stegne. Ovim nadevom premazati biskvit, posuti malinama i ponovo zaviti rolat. Rolat posuti šećerom u prahu i mlevenim pistacijama.