

Suncani rolat



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Patišpanj:

- 4 jajeta
- 1/2 rendane kore narandže
- 1 kesica vanil šećera
- 1 kesica prašak za pecivo
- 150 g meko brašna
- 200 g šećera
- 7 supenih kašika hladne vode

Fil:

- 1 kg neslanog sitanog sira
- sok od 2 narandže
- 1 rendana kora narandže
- 150 g šećera
- 1 kesica vanil šećera

Priprema

Pomešamo sve sastojke za patišpanj odvajajući belanca koja ulupamo u cvrst šne sa prstohvatom soli. Šne dodajemo ostatku mase pažljivo da belanca ne splasnu.

Testo za patišpanj rasporedimo po pek papiru u najvećem plehu za pečenje i pečemo 15 minuta na 180 stepeni tj. dok patišpanj ne poprimi zlatnu boju, proverite drvenom cackalicom pre vaenja da li je testo pečeno.

Na sitnoj rendi narendamo koru jedne narandže, iscedimo sok dve narandže i pomešamo sa 150 g šećera i kuvamo na šporetu dok se ne redukuje u gust sirup.

Sitan sir propasiramo na krupnijoj cediljki ne bi li odstranili eventualne grudvice. Sir pomešamo sa sirupom koji smo predhodno spremili i kesicom vanil šećera.

Na radnoj površini razvužemo providnu tegljivu foliju, preko folije smestimo patišpanj. Preko patišpanja nanesimo fil i ravnomesno ga rasporedimo. Patišpanj urolamo u rolat, rukama otklonimo eventualni višak fila i sve uvijemo u tegljivu foliju. Rolat ostavljamo u frižider da penoci.

Savet

Gotov rolat možemo premazati umuenom slatkom pavlakom, otopljenom okoladom ili ga pak možemo ukrasiti kandiranim šnitama narandže.