

Halloween slani rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikemleka
- 3 kašikejogurta
- 3 kašikepavlake
- 3 kašikeulja
- 3 kašikepecenog susama
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2 kašicesoli

Za dekoraciju:

- 1belance
- 40 gputera ili margarina
- 40 gbrašna

Za fil:

- 200 gabc sira
- 2jajeta
- 150 gparizera ili dimljenog mesa

Priprema

40 g puter iseci na listice, dodati 40 g brašna i belance pa zajedno umutiti. Masu podeliti na cetri dela prvi deo ostaje svetao, a može se dodati žuta boja, u drugi deo dodati crnu prehrambene boje za kolace i fino izmešati. U treci deo dodati zelene prehrambene boje za kolace i fino izmešati, u cetvrti deo dodati narandžastu boju za kolace. Prvo na skicu naneti svetle odnosno žutu boju zube i oci na bundevi i staviti u zamrzivac na 10 minuta. Zatim naneti zelene peteljke na bundevi i staviti u zamrzivac na 10 minuta. Veštice i slepe miševе obojiti u crnu i 10 minuta u zamrzivac. I na kraju naneti narandžastu dekoraciju i oblikovati bundeve po slici. Ostaviti u zamrzivac.

Priprema biskvita: 4 belanca umutiti u cvrsto šne sa pola kašicice soli pa lagano mesajuci varjacom dodati sve ostale sastojke (žumanca, mleko, jogurt, kiselu pavlaku, ulje, susa, i prašak za pecivo), rolat izliti na nacrtanu dekoraciju i ispeci na 200 stepeni 13 minuta, gotov rolat uviti u vlažnu krpu zajedno sa pek papirom i ohladiti.

Fil: 200 g krem sira, 2 kuvana jajeta, 150 g dimljenog mesa ili parizera. Rolat namazati sirom pa izrendati jaje pa dodati naseckanu salamu ili dimljeno meso, uvoti rolat i to je to.

Savet