

## **Halloween slani rolat**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Za dekoraciju:**

- **1**belance
- **40** gputera ili margarina
- **40** gbrašna

#### **Za fil:**

- **200** gabč sira
- **2**jajeta
- **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 treći deo dodati zelene prehrambene boje za kolace i fino izmešati, u četvrti deo dodati narandžastu boju za kolace. Prvo na skicu naneti svetle odnosno žutu boju zube i oči 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 miševe 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 kašice 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. Rolet namazati sirom pa izrendati jaje pa dodati naseckanu salamu ili dimljeno meso, uvoti rolet i to je to.

### Savet