Rolat s limunom i šlagom

težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4**jajeta
- **4 kašike**vruce vode
- **125 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **75 g**pšenicnog brašna
- **50 g**skrobnog brašna
- **malo**praška za pecivo

Za fil:

- **2 kašike**mlevenog belog želatina
- **1/2** narendane kore limuna
- **3 kockice**šecera
- **5 kašika**limunovog soka
- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**prosejanog šecera u prahu

Priprema

Za testo penasto mešajte jaja i vrucu vodu mikserom na najvecoj brzini 1 minuta. Pomešajte šecer i vanilni šecer pa postepeno sipajte u smesu mutiti 1 minut.

Pomešajte brašno sa skrobnim brašnomi praškom za pecivo, polovinu prosejte u smesu od jaja, pa kratko

mešajte na najmanjoj brzini. Dodajte drugu polovinu mešavine brašna pa kratko mešajte na najmanjoj brzini.

Testo sipajte u pleh (30x40 cm) predhodno podmazani obložen papirom za pecenje. Na otvorenoj strani pleha neposredno uz ivicu testa presavijte papir tako da dobijete visoku ogradu. Pleh stavite u rernu i pecite odmah oko 200 C PREDHODNO UGREJANE.

Pecen i još vruc biskvit odmah prevrnite na cist papir za pecenje koji ste predhodno dobro posuli kristal šecerom. Ppapir za pecenje (onaj iz pleha) premazite hladnom vodom pa ga zatim pažljivo, ali brzo povucite s biskvita. Rolat savijte s papirom za pecenje i ostavite da se ohladi.

Za fil: umutite u loncicu žalatin s hladnom vodom. Ostavite 10 minuta da odstoji i nabubri. Limunovu koru sastružite uglovima kockica šecera. Kockice šecera dodajte u želatin zatim sve zagrevajte mešajuci u loncicu na slaboj vatri (nemojte kuvati) dok se želatin potpuno ne otopi. Dodajte limunov sok.

Umutite slatku pavlaku tako da ne bude sasvim cvrsta. Dodajte deo po deo otopljene smese sa želatinom i nastavite da mutite. Slatku pavlaku umutite do kraja. Pažljivo umešajte šecer u prahu.

Biskvitni rolat pažljivo odmotajte premažite s dve trecine fila pa ponovo savijte, ali pri tom odstranite spoljnu braon koricu.

Bisiskvitni rolat premažite preostalim filom najpre tanko, a zatim deblje. Rolat ukrasite tako što cete po površini viljuškom napraviti talasaste linije.

Savet

Veoma je lep rolat još je ukusnije ako odstoji jedan dan.