

Rolat torta s malinama

Tako nezna a tako ukusna i prelepog, otmenog izgleda



1 Za rolat penasto umutiti jaja sa 100 g secera i vanil secerom. Dodati tri kasike vrele vode i lagano umesati brasno sa gustinom i p.p.

2

3

4 Smesu izliti u pleh oblozen pek papirom i peci na 180 oko 20 min.

5

6

7 Gotovu koru izruciti na vlaznu krpu i urolati. Nakon 5 min. razviti i premazati dzemom i ponovo urolati. Seci na tanku parcad.

8

9

Sastojci:

jaja 4
secera 100 g
vanil secera 1 kesica
vrele vode 3 kasike
brasna 100 g
gustina 25 g
praska za pecivo 1/3
po zelji dzem
belog slaga 300 g
kisele vode 300 ml
kisele pavlake casa
secera u prahu 5 kasika
malina 300 g
secera casa
vode casa
pudinga od maline 2 kesice

10 beli fil: Umutiti slag sa kiselom vodom. Dodati kiselu pavlaku i secer u prahu.

11

12

13 od malina: Staviti u serpu casu secera sa casom vode i malinama da provri. Cim provri sipati razmucen puding od maline, kuvati par min. dok se ne zgusne. Fil dobro ohladiti.

14

15

16 kalup 28cm poredjati uz obruc parcad rolata i poredjati parcad po dnu.

17

18

19 neti beli fil preko svega (ostaviti malo za dekoraciju).

20

21

22 vrh naneti ohladjen fil od malina i ukrasiti po
zeji.

23

24

25 Torta treba da bude nekoliko sati u frizideru (a
najbolje da prenoci) da bi se stegla i da se lepo
skine obruc.

Napomena:

Torta daje puno mogucnosti za razne varijacije s
vocem (mogu borovnice, visnje, kupine, mix
sumskog voca) kao i za razne varijacije sa filovima.