

Rolat (malina, plazma, slatka pavlaka)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 3 **kašika**neskvika

Fil:

- 200 ml**Moja Kravica Kuhinjica** slatke pavlake
- 8 **kašika**mlevene plazme
- **malop**reliva sa ukusom cokolade

Ostalo:

- **oko 300 g**džema od maline

Priprema

Belanca sa šećerom umutiti u cvrst šne, pa dodati žumanca, brašno, prašak za pecivo i neskvik. Sve sjediniti, pa

ispeci koru. Koru staviti na krpu pa uviti rolat i ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku, dodati plazmu i preliv za dezerte sa ukusom cokolade, pa sve sjediniti.

Na hladnu koru namazati džem od malina.

Preko džema namazati fil sa slatkom pavlakom i plazmom.

Uviti rolat i odozgo sipati malo cokoladnog preлива.

Savet