

oko rolat sa jagodama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvitno testo:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kašikagustina
- 2 kašikekakao praha
- 1 kašikavode

Za nadev:

- 400 gjagoda
- 500 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 100 gjogurta od jagode
- 100 gprah šecera

Za ukrašavanje:

- 100 gjagoda
- 150 gcokolade za kuvanje

Priprema

Penasto umutite belanca, pa dodajte šećer i vanilin šećer, mutite dok se šećer ne istopi, zatim dodajte jedno po jedno žumance. Brašno pomešajte sa gustinom i dodajte u smesu od jaja iz dva puta, zatim mutite najnižom

brzinom. Pleh (30 x 40 cm) obložite papirom za pečenje i sipajte 2/3 testa. U preostalo testo dodajte kakao prah i vodu i umutite, zatim sipajte u kesicu za zamrzivac, odsecite jedan cošak, nacrtajte "zebraste pruge" preko svetlog testa i pecite na 220 °C, 10 min. Biskvitno testo odmah nakon pečenja istresite na šećerom posutu kuhinjsku krpu, urolajte i ostavite da se hladi.

Za nadev dobro operite jagode, ocedite, ocistite i iseckajte. Umutite slatku pavlaku sa šećerom u prahu, dodajte jogurt od jagoda. Ostavite malo po strani za ukrašavanje. Rasporedite krem po biskvitu i dodajte seckane jagode i lagano urolajte. Ostavite rolat da se hladi oko 2 sata. Pre posluživanja ukasite preostalom slatkom pavlakom, jagodama i rastopljenom cokoladom.

Savet

Možete koristiti i maline, kupine... Tada koristite i jogurt odgovarajueg ukusa.