

Rolat sa mandarinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5 jajeta
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike soka od mandarine

Fil:

- 400 ml mleka
- 1 žumance
- 1 puding od vanile
- 1 vanilin šecer
- 5 kašika šecera
- 1 kašika gustina
- 150 g margarina

I još:

- 5 većih ili 7 manjih mandarina
- 50 ml slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa 1 kašikom šećera u cvrst sneg. Posebno umutiti penasto žumanca sa preostalim šećerom i sokom od mandarina.

U dubljoj ciniji pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao.

Naizmenicno dodavati žumancima brašno i sneg od belanaca, pa sve dobro sjediniti. Smesu izliti u pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

Peceni biskvit umotati u rolat zajedno sa pek papirom.

Za fil pomešati puding, gustin i žumance sa 100 ml mleka. Ostatak mleka staviti da provri sa šećerima i skuvati gust fil. Ostaviti ga da se ohladi, pa sjediniti sa umucenim magarinom.

Ohlaženu koru odmotati i premazati filom. Duž ivice porežati očišćene mandarine, pa cvrsto umotati u rolat. Ohladiti dobro, a onda ukrasiti umucenom pavlakom.

Savet