

# Rolat od kupina



Ja bih rekla daje ovo idealan rolt za ljetne dane . Rolat je za mene odlična stvar , njihova priprema je vrlo jednostavna i zaista brza . Ovaj rolat mi je posebno ukusan zbog njegove kreme u kombinaciji sa kupinama .

## **SASTOJCI :**

### **BISKVIT :**

5 jaja

150 g brašna

150 g šećera

$\frac{1}{2}$  praška za pecivo

1 vanilien šećer

4 žlice ulja

Limunova korica

### **FIL :**

2 vanilien šećera

500 g kupina

1 kremfix

200 g bijele čokolade

250 ml . slatkog vrhnja

350 g . Quark ( topfen , mascarpone ili masniji svježi sir )

### **ZA DEKORACIJU :**

kupine

3 žlice fila

šećer u prahu

### **PRIPREMA :**

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...

2 . bjelanjke i vaniljen šećer umutiti u čvrst snijeg te ga nakratko ostaviti na stranu ...

3 . pjenasto izraditi žumanjke sa šećerom , dodati ulje i limunovu koricu te miksati još 2 do 3 minute...

4 . u žumanjke prosijati brašno sa praškom za pecivo te dodavati po malo bjelanjke i laganim kružnim pokretima sve dobro sjediniti ...

5 . na veliki lim obložen pak papirom istresti biskvit , ravnomjerno ga razmazati osobito prema rubovima kako sredina ne bi ostala deblja a rubovi tanki ...

6 . biskvit peći oko 20 minuta ...

7 . pečeni biskvit staviti na hladnu mokru krpu ( krpu dobro iscijediti ) te polako skinuti pak papir ...

8 . rub krpe prebaciti preko biskvita te ga lagano početi motati skupa sa krpom kako biskvit ne bi pucao ...

9 . ostaviti biskvit da se u potpunosti ohladi a u međuvremenu može se pripremiti fil ...

- 10 . otopiti čokoladu na pari te je maknuti sa vode kako bi se dovoljno ohladila da bi se mogla dalje upotrebiti ...
- 11 . quark , vanilien šećer i čokoladu nakratko umutiti te ostaviti na stranu ...
- 12 . slatko vrhnje umutiti napola te dodati kremfix i izraditi ga u kremasti šlag ( pazite da ga ne umutiti previše ) ...
- 13 . šlag dodati u kremu od sira te sve umutiti dok se sastojci ne spoje ...
- 14 . ostaviti tri žlice fila za dekoraciju ...
- 15 . odmotati biskvit te ga ravnomjerno premazati kremom ali kraj ruba ostaviti malo praznim ili ga premazati u skroz tankom sloju kako fil ne bi iscurio van tokom motanja ...
- 16 . na premazani biskvit poredati kupine ( odvojiti koju kupinu za dekoraciju ) , malo ih utisnuti u fil ta ga lagano urolati ...
- 17 . gotov rolat ukasiti sa filom , posuti sa šećerom u prahu te odozgo staviti koju kupinu ...
- 18 . kolač se mora hladiti nekih 4 do 5 sati ...
- SAVJET** : ako ne volite kupine možete upotrebiti bilo koje drugo bobičasto voće .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri