

## 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.