

Female rolada sa malinama :)

Uskoro će proći godina dana od kada sam počela surađivati sa portalom Female.hr :) Svo to vrijeme sa curama sam odlično komunicirala i obavezno se čujemo par puta tjedno ;) u to ime odlučila sam napraviti roladu :) Zapravo ovo je moja druga rolada u životu ;) Prva je bila prije godinu i pol, zvala se [Paunovo oko](#) i oborila nas je s nogu ;) A isto je napravila i ova :)

Sve se više privikavam na novi fotoaparatus i ove slike su mi baš posebne ;) Uživajte u njima i receptu i nadam se da se ne kuhate previše od ove vrućine ;)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Biskvit

8 jaja

8 žlica šečera

8 žlica brašna

pola praška za peciva

1 vanilin šečer

Krema1 Bourbon vanilija puding

500 ml mlijeka

6 žlica šečera

200 ml vrhnja za šlag



Zagrijte pešnicu na 180 stupnjeva. Odvojite bjelanjke od žutanjka te izmiksajte vrsti snijeg od bjelanjka. Kad su bjelanjci gotovi pomiješajte šešer, žutanjke i vanilin šešer te miksajte dok se ne povežu tj. do ne postanu blijedo žuti. U to rušnom mješalicom umiješajte brašno s praškom za pecivo. Kad se poveže lagano dodavajte snijeg od bjelanjka te rušno mutite, ali ne previše.

Preljite u protvan od pešnice u koji ste prethodno stavili papir za pešenje te peši cca 10-12 minuta dok ne poprimi laganu narančastu boju. Možete provjeriti i šašalicom da li je dovoljno pešeno! U međuvremenu pripremite šistu krpnu na ravnoj površini.

Štim se biskvit ispeže primite za rubove pek papira i okrenite na krpu tako da papir ostane s gornje strane. Nakon toga lagano maknite papir za pečenje i pažljivo zarolajte biskvit u roladu. Razlog zašto to radimo dok je još toplo je taj da je biskvit još podatan te ne puca.

Ukoliko bi to radili kad se ohladi on bi popucao.



Slaganje rolade

Maline operite i osušite te ih lagano izgnježite. Biskvit odrolajte te ga lagano premažite kremom i to ne previše da nam kasnije ne bi izlazila van. Na rub koji rolate posložite maline kao što je na slici i zarolati. Ostatkom kreme premažite roladu te ukasite malinama. Obavezno dobro ohladite prije konzumiranja.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>





I na kraju, imala sam posjetu na setu snimanja rolade :) Mala patkica je došla i ubacila se u kadar ;)
;) ona je nova ljubimica naše kuće ;)



P.S.

U prošlom postu spomenula sam manifestaciju Slatki gušti koja se održava od 01.-15.07. u Zagrebu te se povodom toga održava i natjecanje za MISS

CUPCAKE :)

Detalje pročitajte a ovom [LINKU](#) te svakako sudjelujte i osvojite vrijedne nagrade ;)