

Ljetna rolada

Previše slobodnog vremena rezultiralo je pretvaranjem rolade u tortu. Nekako ne volim raditi rolade jer mi se sve zalijepi pa da malo improviziramo evo jedne zanimljive tortice!



Sastojci :

Biskvit :

5 jaja

8 dag še?era

malo soli

6,5 dag glatkog brašna

5 dag kakaa

masno?a za lim

Nadjev :

1 vre?ica želatine

1,8 dcl mlijeka

2 žutanjka

2 dag še?era

5 dag kokosa

3 dcl slatkog vrhnja

2 ve?e banane

malo limuna za banane



Za biskvit istucite žutanjke sa šećerom. Posebno pomiješajte brašno s kakaom pa dodate smjesi žutanjaka naizmjenice sa snijegom od bjelanjaka. kalup promjera 24 cm prekriti papirom za pečenje, uliti tijesto i peći. Pecite 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 170 °C

Nadjev : želatinu namočite u hladnu vodu. Kipućim mlijekom prelijte kokosovo brašno i dobro izmiješate. Posebno istucite žutanjke sa šećerom, zatim primiješajte toplo kokosovo brašno i iscijeđenu želatinu, te istuženo slatko vrhnje. Kad ohladi, ogulite banane i namažite limunovim sokom. Biskvit prerezati na pola, prvo staviti nadjev od kokosa na to red banana pa opet biskvit. sve lijepo završiti ostatkom kreme i uživati.



Bon appetit,

Tihana