

Biskvit rolat

Klasično

1 Rolat



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Biskvitno testo:

5 jaja
1 žumance
75 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
90 g pšeničnog brašna
0,5 ravne kašičice Dr. Oetker Praška
za pecivo

Fil:

375 g džema

Posipanje:

30 g šećera u prahu

1 Priprema:

Zagrejte rernu. Podmažite tepsiju (40 x 30 cm) i obložite je papirom za pečenje. Na otvorenoj strani tepsije papir savijte tako, da oblikujete rub.

2 Biskvitno testo:

Penasto umutite jaja sa žumancetom, muteći mikserom (nastavci za mućenje) najvećom brzinom oko 1 minut. Šećer pomešajte sa vanilin šećerom, dodajte u jaja u roku od 1 minuta i mutite smesu još 2 minuta. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte i dodajte u smesu kratko muteći. Testo sipajte u tepsiju i pecite.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Biskvit odmah posle pečenja odvojite od ivica, istresite na radnu površinu i ostavite da se ohladi sa papirom sa kojim se pekao.

③ Fil:

Provucite džem kroz sito. Pecivo odvojite od radne površine i pažljivo skinite papir za pečenje, eventualno odstranite tamnu kožicu sa biskvita. Ravnomerno premažite biskvit džemom. Uvijte biskvit polazeći od duže strane, stavite da stoji na hladnom mestu, a pre serviranja pospite šećerom u prahu.