

# Gusenica rolat

Za najmlađe

1 Rolat



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



- 1 Penasto umutite jaja sa šećerom. Dodajte rendanu koru pomorandže i kratko mutite mikserom. Pomešajte brašno sa gustinom, prosejite i dodajte u smesu. Smesu ravnomerno rasporedite u tepsiji, prethodno obloženu papirom za pečenje. Staviti da se peče na sredini prethodno zagrejane pećnice.

**Temperatura rerne 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom 180 °C**

**Nivo rerne: srednja**

**pečenje u glinenoj posudi: 12 minuta**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Biskvit istresite na papir za pečenje posut šećerom, papir sa kojim se biskvit pekao premažite hladnom vodom i pažljivo odstranite.

## Sastojci:

### Tepsija (30 x 35 cm) i kalup za srneća leđa:

papir za pečenje  
prozirna folija

### Biskvitno testo:

4 jaja  
100 g šećera  
0.5 rendane kore pomorandže  
110 g pšeničnog brašna  
30 g Dr. Oetker Gustin

### Namaz:

marmelade od pomorandže

### Nadev:

125 ml slatke pavlake  
0,5 kesice Dr. Oetker Kremfixa  
100 ml soka od pomorandže  
1 kašika šećera  
0.5 rendane kore pomorandže  
3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold  
250 ml jogurta

### Premaz:

9 piškota

### Ukrašavanje:

125 ml slatke pavlake  
0,5 kesice Dr. Oetker Kremfixa  
čokoladne glazure omekšale  
2 kivija očišćena

- 2 Od biskvita odsecite 1/3 i stavite u kalup za srneća leđa (8x 28 cm), koji ste obložili prozirnom folijom. Ostatak biskvita premazati marmeladom. Odozgo i odozdo uvijajte ka sredini u rolat i prosecite između rolata. Svaki rolat uvijte jako u papir za pečenje i ostavite da odstoji u frižideru jedan sat. Za nadev: Umutite slatku pavlaku i Kremfix prema upustvu sa kesice. Dodajte sok od pomorandže, šećer i rendanu koru pomorandže. Želatin pripremite prema uputstvu sa kesice i dodajte sok od pomorandže. Dodajte potom jogurt i umućenu slatku pavlaku, i odmah sipajte u kalup. Prekrijte piškotama i ostavite 3 sata na hladnom mestu. Od rolata odsecite dva dela za glavu i rep, a ostatak isecite na komade 1 cm debljine. Telo istresite iz kalupa na tacnu, pažljivo odstranite foliju.
- 3 Za ukrašavanje umutite slatku pavlaku sa Kremfixom prema upustvu sa kesice i sipajte u špric za ukrašavanje sa glatkim nastavkom. Komadiće rolata prilepите za telo tufnama od slatke pavlake. Postavite glavu i rep i ukrasite preostalom slatkom pavlakom leđa gusenice. Dekorišite seckanim kivijem. Otopljenom glazurom nacrtajte oči gusenici i eventualno je poprskajte po površini, oblikujući šare po želji.

**Savet:**

- Za nadev možete koristiti sirup od pomorandže pripremljen sa vodom umesto soka od pomorandže.