


Jagoda-jogurt rolat

Osvežavajuće

1 Rolat    Zahteva određeno umeće Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Biskvitno testo:

4 jaja
1 žumance
70 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
80 g pšeničnog brašna
Dr. Oetker Praška za pecivo

Fil od jagoda:

500 g jagoda
6 lista/listova Dr. Oetker Želatina
u listu beli gold
150 g blagog jogurta (3,5 %
masti)
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
200 g slatke pavlake za kuvanje

Posipanje:

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 od jagoda:

Jagode operite i ocedite. Odvojite 4 jagode po strani, preostale očistite. 200 g jagoda ispasirajte, ostatak sitno iseckajte. Želatin potopite prema uputstvu sa kesice. Jogurt, šećer, vanilin šećer i pasirane jagode pomešajte metlicom za sneg. Umutite slatku pavlaku. Želatin otopite prema uputstvu sa kesice. Prvo pomešajte 3 kašike jogurt smese sa želatinom, potom dodajte preostalu smesu. Kada smesa počne da se želira, sjedinite sa umućenom slatkom pavlakom, a na kraju dodajte seckane jagode. Okrenite biskvitnu ploču i odstranite papir za pečenje sa biskvitne ploče. Premažite fil preko biskvita, pritom svuda ostavite slobodan rub od 2 cm. Uvijte rolat polazeći od duže strane, pritom pažljivo skinite papir sa kojim se biskvit pekao. Stavite da odstoji u frižideru najmanje 3 sata. Rolat pre služenja pospite šećerom u prahu i ukasite pomoću 4 odvojene jagode.