*JAGODNA ROLADA*

Sestavine za biskvit:

4 jajca

120 g sladkorja

100 g moke

½ vrečke pecilnega praška

Sok polovice limone

Sestavine za nadev:

250 g jagod

Sok polovice limone

250 ml smetane

40 g sladkorja

1 vanilin sladkor

Postopek priprave biskvita:

Beljake loči od rumenjakov in jih zmešaj v trd sneg. V drugi posodi zmešaj rumenjake in sladkor. Stepati je potrebno toliko časa, da se zmes začne peniti.

Sneg zmešaj z rumenjaki in na vrhu potresi moko ter pecilni prašek. Sestavine med seboj premešaj in maso vlij na pekač, na keterega si predhodno položil peki papir. Peci 10 min na 220°C. nato biskvit daj na kuhinjsko krpo, ga pokapaj z limoninim sokom in zavij v rolado. Tako zavito pusti 30 minut, da se ohladi.

Postopek priprave nadeva:

Jagode operi in razreži na lističe. Pokapaj jih z limoninim sokom. V posodi sladko smetano stepaj s sladkorjem in vanilijevim sladkorjem.

Biskvit odkrij. Nanj najprej potresi jagode, nato pa premaži še s smetano. Zavij v rolado. Na vrhu jo lahko po želji potreseš z naribano čokolado ali kakavom.

Dober tek!