

Rolada s Džemom Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 25 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Jaja 150g (3 jajeta srednje veličine)
- Šećer 90g
- Glatko brašno 70g
- Bademovo brašno 30g
- Džem od malina 200g

Upute:

1. Obložite kalup dimenzija 25cm x 30cm masnim papirom. Ukoliko imate silikonsku podlogu za roladu, koristite je umjesto papira.
2. Istucite žumanjke s polovinom šećera.
3. Napravite francuski meringue od bjelanjaka i preostalog šećera. Mekano istucite bjelanjke, i postupno im dodajte šećer. Kada meringue postane čvrst, gotov je.
4. Dodajte tučene žumanjke u meringue i pažljivo ih umiješajte silikonskom špatulom.
5. Umiješajte prosijano brašno s bademovim brašnom silikonskom špatulom. Pazite da ne premiješate smjesu.
6. Raširite smjesu u pripremljeni kalup i pecite je na 180°C otprilike 10 minuta, dok ne porumeni.
7. Kada je biskvit gotov, izvadite ga iz pećnice i prebacite ga na kuhinjsku krpu posutu šećerom u prahu. Odlijepite masni papir (ili silikonsku podlogu) i

zamotajte biskvit zajedno s krpom. Ostavite ga da se ohladi. Kada se biskvit ohladi, odmotajte ga i na njega namažite džem od malina.

8. Ponovno zarolajte biskvit, zamotajte roladu u prozirnu foliju i ostavite je u hladnjaku otprilike 1 sat.
9. Stavite roladu tako da joj je spoj okrenut prema dolje, pospite je šećerom u prahu i izrežite na komade.