

ROLADA SA BUČAMA

a roladu:

100 g brašna
1/2 žličice sode bikarbone
1/2 žličice praška za pecivo
1/2 žličice mljevenih klinčića
1/2 žličice mljevenog cimeta
1/4 žličice soli
3 jaja
100 g šećera
200 pirea od buče

Za nadjev:

250 g krem sira
100 g šećera u prahu
90 g omekšalog maslaca
1 žlica arome vanilije

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Veliki lim dimenzija 30 x 40 cm obložite papirom za pečenje.

U prikladnoj posudi izmješajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbionu, klinčiće, cimet i sol.

Mikserom pjenasto izradite jaja sa šećerom. Umiješajte pire od buče i smjesu suhih sastojaka.

Dobiveno tijesto rasporedite po pripremljenom limu i zagladite površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15- ak minuta.

Pečenu, vruću roladu zarolajte i ostavite da se ohladi.

Mikserom pjenasto izradite maslac. Dodajte mu krem sir, šećer u prahu i aromu vanilije. Izmješajte.

Dobivenom kremom premažite ohlađenu roladu. Ponovno je zarolajte i posipajte sa malo šećera u prahu. Ohladite.

Prije posluživanj narežite na šnite.