

ROLADA SA KOKOSOM I SIROM

Za roladu:

6 jaja
6 žlica šećera
1 vanilin šećer
6 žlica oštrog brašna
1/2 praška za pecivo

Za nadjev:

150 g pekmeza od trešanja
250g krem sira
75 g šećera u prahu
100 g kiselog vrhnja
50 g kokosa

Za ukras:

200 ml vrhnja za šlag

Zagrijte pećnicu na 200 C.

Veliki lim obložite papirom za pečenje.

Odvojite bjelanjke od žumanjaka.

Mikserom bjelanjke istucite u čvrsti snijeg.

Žumanjcima dodajte šećer pa ih također mikserom izradite dok im se količina ne udvostruči i šećer se otopi.

Prosijte brašno pomiješano sa praškom za pecivo.

Umiješajte u pjenastu smjesu žumanjaka.

Na kraju umiješajte i snijeg od bjelanjka.

Dobivenu smjesu rasporedite u jednoličnom sloju na lim za pečenje.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 12 minuta.

Zarolajte roladu zajedno sa papirom za pečenje pa je ostavite da se ohladi.

Ohlađenu roladu premažite pekmezom od trešanja.

Za nadjev mikserom izradite krem sir, kiselo vrhnje, kokos i šećer u prahu dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

Premažite preko ohlađene rolade pa je ponovno zarolajte.

Vrhnje istucite u čvrsti šlag pa premažite roladu izvana.

Ukrasite po želji.

Ohladite prije posluživanja.