

# Žuti rolat sa višnjama



Potrebni sastojci:

**Biskvit:**

- 5 jaja (srednje veličine, po mogućnosti domaćih)
- 200 g šećera (ili po želji)
- 100 ml ulja
- 100 ml jogurta (sobne temperature)
- 150 g brašna (meko, glatko)
- 10 g praška za pecivo
- prstohvat soli
  
- oko 350-400 g očišćenih svježih višanja (može i iz kompota – cca 1 tegla)

**Fil:**

- 250 ml mlijeka
- 40 g pudinga od vanilije
- 70 g šećera (ili po želji)
- 60 g maslaca

**Izrada:**

**Fil:**

Prvo pripremiti fil. Malo mlijeka odvojiti i pomiješati sa pudingom i šećerom, a ostatak zagrijati u odgovarajućoj šerpici. Zakuhati gust krem u vrelom mlijeku, uz stalno miješanje. Površinu krema prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

**Biskvit:**

Pripremiti pleh dimenzija 42x32 cm (ili neki slične površine). Podmazati masnoćom (maslac ili margarin) i zalijepiti na dno papir za pečenje dimenzija dna pleha (na stranice pleha ne lijepiti papir). Rernu uključiti na 150 °C da se zagrijava. Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i u palstičnoj posudi prvo izmiksati bjelanjke sa prstohvatom soli u čvrst snijeg, a zatim u drugoj posudi miksati žumanjke sa šećerom dok smjesa ne posvijetli. Dodati ulje i jogurt sobne temperature, kratko promiješati, a zatim dodati prosijano brašno i prašak za pecivo i sve još malo izmiksati najmanjom brzinom. U smjesu žumanjaka lagano špatulom u nekoliko navrata umiješati i umućen snijeg od bjelanjaka (lagano prevrtati kako bi smjesa ostala vazdušasta). Smjesu izliti u pleh i rasporediti višnje u ravnomjerne redove. Biskvit peći na 150 °C 20 minuta, a zatim pojačati temperaturu na 180 °C i peći još oko 6-7 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, bitno je da biskvit ne prepečete kako bi se mogao lijepo zarolati). Pečen biskvit izvaditi iz rerne, prekriti papirom za pečenje i krpom. Nakon 3 minuta nožićem lagano proći po ivicama kako bi se biskvit odvojio od stranica pleha, zatim ga zajedno sa papirom odozgo pažljivo prevrnuti na radnu površinu. Ostaviti još tri minuta tako, a zatim pažljivo odlijepiti papir za pečenje, ostaviti ga na biskvitu i zarolajte zajedno sa oba papira (i sa gorenje i donje strane imate papir za pečenje).

U prohlađen fil dodajte maslac sobne temperature i sve dobro umutite tako da nema grudvica.

Prohlađen biskvit odrolajte, odstranite gornji pek papir, ravnomjerno premažite filom i zarolajte tako da dužina rolata bude duža stranica (42 cm). Rolat umotati u pek papir i prozirnu foliju i zapakovati kao bombonu kako bi se formirao pravilan oblik. Ohladite nekoliko sati u frižideru i poslužite. Prijatno!