Pionono

5 jaja
50 g brašna
60 g šećera
rendana kora limuna
prstohvat soli
½ kesice praška za pecivo
1 kesica burbon vanile

Karamel fil

100 g šećera
30 g margarina
30 g margarina sa maslacem
4 dl neutralne mlečne pavlake
½ dl mleka
2 kašike gustina
½ limuna
2 kašike malteksa
½ dl konjaka

Dekoracija

prah šećer
šlag
maline
sveža nana

Način pripreme

1. Razdvojiti belanca i žumanca i umutiti sneg od belanaca sa malo soli. Kada sneg postane gust dodati šećer, kašiku po kašiku, mešato dok se potpuno ne sjedini. Nakon toga dodati umućena žumanca uz stalno mešanje.

2. U drugoj posudi pomešati brašno, vanilin šećer, rendanu koru limuna i prašak za pecivo. Uz lagano mešanje špatulom umešati suve sastojke u smesu od jaja.

3. Razliti u standardni pleh, obložen papirom za pečenje, i peći u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 10 do 15 minuta, odnosno dok testo ne porumeni.

4. Izvaditi iz rerne i prebaciti na čistu kuhinjsku krpu a papir skinuti. Prekriti drugom krpom i ostaviti da se hladi na rešetci od rerne.

5. Za to vreme u šerpi odgovarajuće veličine karamelizovati šećer za fil i dodati margarin. Sve mešati polovinom limuna nabodenog na viljušku. Kada se sav margarin istopi dodati pavlaku i deo mleka. Kuvati uz mešanje dok se sav karamelizovani šećer ne istopi. U preostalom mleku rastopiti gustin i uz mešanje dodati u šerpu sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati malteks i

konjak. Kuvati dok se ne dobije gust krem. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

6. Premazati pečeno testo karamel kremom i urolati kao svaki drugi rolat.

7. Iseći na kolutove i servirati dekorisano šlagom i malinama.