**Bijela rolada s ananasom**

Biskvit

* 4 jaja
* 1 žumanjak
* 100g šećera
* 1 vanilija šećer
* 3 žlice tople vode
* 1 žlica naribane limunove korice
* 100g oštrog brašna
* 25 g gustina
* ½ žličice praška za pecivo

Priprema
Jaja, žumanjak, šećer i vanilijašećer miksamo dok ne dobijemo gustu smjesu.
Dodamo vodu, limunovu koricu, brašno pomiješano s gustinom i pp te lagano promiješamo
Škrovadu obložimo papirom za pečenje te ravnomjerno rasporedimo smjesu.
Peći u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 15 min.
Pečeni biskvit savijemo u mokroj krpi te ostavimo da se ohladi.

Krema:

* 400ml vrhnja za šlag
* želatina(Dolcela)
* 80dag šećera u prahu
* 50ml limunova soka
* 1 žlica naribane limunove korice
* 100g sira ricotta (zamjena mladi nemasni sir)
* 200g ananasa (iz kompota)

Priprema

Vrhnje za šlag izmiksamo dok se ne počme zgušnjavati, uz miješanje postepeno dodajemo želatinu I nastavljamo miješeti sa do željene čvrstoće.
U šlag umiješamo šećer, limunov sok I koricu, ricittu (sir).
Kremu premažemo preko ohlađenog biskvita .
Po kremi rasporedimo ananas narezan na kockice.
savijemo rolat, te ga ostavimo na hladnom mjestu par sati.

 Za ukrašavanje (premazati pripremljenim šlagom ili viškom kreme te ukrasiti voćem npr, jagode,kivi,..)
Šlag:

* 400ml vrhnja za šlag
* želatina(Dolcela)
* 1 vanilija šećer