Torta rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 400 g šecera
- 5 kašika oštrog brašna
- ekstrat od maline
- 30 g kakaa
- 1 velika kora oblande
- 3 štangle cokolade
- 1 pomorandža

Priprema

Dobro umutiti 9 žumanaca sa 150 g šecera. Posebno umutiti 9 belanaca, dodati 5 kašika oštrog brašna i sastaviti sa žumancima. Masu podeliti na tri dela. Prvi deo ostaviti kako jeste, u drugi deo dodati malo ekstrata od maline da bude crven, a u treci deo umešati 30 g kakaoa. Peci odvojeno, pa peceno testo iseci na kocke i preliti skuvanim reim sirupom od 250 g šecera u koji je dodat sok od jedne pomorandže.

Na vlažan salvetu staviti veliku koru od oblande, pa preko nje rasporediti šarene kocke od pecenog testa. Zaviti rolat, uvezati ga i ostaviti da stoji na hladnom mestu.

Ohlaen rolat preliti glazurom od 3 štangle cokolade.