

Grilijaž rolat



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- **200 g**kristal šecera
- **120 g**oštrog brašna
- **50 g**kakao praha
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 ml**vode

Za grilijaž:

- **150 g**kristal šecera
- **150 g**oraha

Za kremu:

- 5žumanaca
- **100 g**kristal šecera
- **50 ml**mleka
- **150 g**maslaca ili margarina

Za šam:

- 5belanaca
- **200 g**kristal šecera

- **malo** soli

Priprema

Priprema grilijaža: Šecer na jacoj vatri pržiti oko 5 min. dok ne postane žuta glatka masa.

Dodati krupnije komade oraha, još malo mešati na vatri (oko 3 min.). Pustiti da se ohladi uz povremeno mešanje da se ne zalepi. Ohlaenu masu samleti na mašini za orahe. Od grilijaža odvojiti 50 g za ukrašavanje.

Priprema kreme: Na pari kuvati umucena žumanca sa šecerom i mlekom 10-tak minuta da se dobije gusta krema. Pustiti da se ohladi. Maslac penasto umutiti, dodati kremu od žumanaca i dalje mutiti mikserom. Na kraju dodati grilijaž i dobro umutiti. Priprema testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer i dalje mikserom mutiti da postane smesa kao za puslice. Zatim polako dodajte mlaku vodu uz neprestano mešanje mikserom sve dok se sva voda ne potroši i još malo mikserom ulupati da postane glatka smesa. U umucena belanca dodavati jedno po jedno žumance uz neprestano mešanje mikserom, te na kraju dodati prosejano brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao prahom.. Smesu preruciti na papir u tepsiji od rerne.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 220 stepeni i peci 10 do 15 minuta (zavisno od jacine struje). Peceno testo preruciti na suhu krpu i skinuti papir za pečenje.

Ostaviti malo da se prohladi pa preruciti na vlažnu krpu tako da donja strana kolaca bude na mokroj krpi, uviti u rolat i pustiti da se ohladi. Priprema šama: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg, dodati šecer i dobro mikserom umutiti. Staviti na paru uz stalno mešanje mikserom da postane glatka i cvrsta pena. Ohlaeni rolat odrolati, poprskati rumom i premazati celom površinom pripremljenom kremom. Pažljivo zarolati u rolat i prebaciti na tacnu za posluživanje. Ceo kolac izvana premazati sa šamom i ukrasiti sa grilijažom te staviti u frižider da se stegne.

Rezati na parcaadi i servirati.

Savet