

Rolat sa džemom od šljiva i cokoladnom glazurom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za rolat:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 150 gbrašna
- 5-6 kapi ekstrakta maline
- po željidžem od šljiva

Glazura:

- 90 gmaslaca
- 40 gmleka u prahu
- 20-30 gkakaoa
- 75 gšecera u prahu
- 1 kašicicaekstrakta vanile
- 2 kašiciceekstrakta lešnika

Priprema

Umutiti jaja i šecer dok se ne dobije svetla, meka masa, koja se odvaja kad se podigne, polako dodavati brašno i ekstrakt.

Zagrejati rernu na 220 C. Isipati smesu u folijom (ili papirom za pecenje) oblozenu tepsiju, pre toga je malo namazati maslacem. Peci 10-12 min.

Izvaditi koru i sa folijom izvrnuti na drugu foliju malo posutu šecerom. Neka se malo prohladi. Zatim namazati džem od šljiva, kolicinski po ukusu, i zaviti polako rolat. Ostaviti da se skroz ohladi.

Za glazuru prvo lepo umutiti maslac, zatim kašikom umešati ostale sastojke i mutiti dok se ne dobije glatka smesa, pa njom premazati i dekorisati rolat.

Savet

Kod glazure se mogu menjati koliine sastojaka po ukusu, najbolje ete znati ako postepeno dodajete i probate. Koliinski ispadne jedan rolat, dovoljan za 10-12 seenja, ako deblje seete.