

Rolat sa cokoladom i višnjama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 100 **ml**ulja
- 100 **ml**mleka
- 3 **kašike**kakaoa
- 5 **kašika**brašna
- 1/2praška za pecivo

Za fil 1:

- 300 **ml**mleka
- 1puding od cokolade
- 150 **g**margarina
- 4 **kašike**šecera
- 100 **g**cokolade

Za fil 2:

- 250 **g**višanja
- 2-3 **kašike**šecera
- 1puding od jagode

Ostalo:

- 1šlag
- 1 cašakisele vode

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom pa dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Sve lepo sjediniti i uliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Gotovu koru uviti u mokru krpu. Fil 1: U malo mleka razmutiti puding od čokolade, a preostalo mleko ostaviti da provri sa šećerom. Potom ukuvati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne pa umešati izlomljenu čokoladu. Kada se čokolada otopi, skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti i dodati u ohladjen puding. Fil 2: U malo vode (ili soka od višanja) umutiti puding od jagode. Višnje skuvati sa 2-3 kašike šećera te kad provre dodati razmucen puding. Mešati, i kad počne da se zgusnjava skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti šlag sa kiselom vodom. Koru prvo nafilovati sa filom od čokolade, a zatim šlagom i na kraju sa višnjama, pa urolati koru.

Savet

Odozgo ga mozete prelitati čokoladom ili šlagom.