

Prolečni rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kašicicecimeta

Za fil:

- 1/2 tegledžema od šljiva

Za glazuru:

- 50 gcokolade
- 3 kašikemleka

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa dodati šecer. Mutiti dok se se šecer ne otopi, a smesa ne postane sjajna i glatka. Nakon toga uz neprekidno mucenje dodavati jedno po jedno žumance. Dodati prosejano brašno i cimet. Smesu izmešati varjacom, ne mikserom. Pleh dimenzija 25*35 cm obložiti papirom za pecenje i izliti testo. Lepo izravnati. Peci 10-12 minuta na 170 C.

Testo je gotovo kada se odvoji od ivica i kada dobije svetlo braon boju. Vodite racuna da vam se testo ne

prepece, jer u tom slucaju necete moci lepo da uvijete rolat. Testo izvaditi iz pleha, prohladiti oko minut, pa zajedno sa papirom uviti rolat, a potom uviti dobro u krpu. Nakon 5 minuta odviti rolat.

Premazati džemom i ponovo uviti u rolat, ali ovog puta prilikom uvijanja skidati papir na kom se testo peklo. Rolat preliti glazurom od cokolade koju cete napraviti tako što cete na laganoj temperaturi istopiti cokoladu i mleko. Kada smesa provri i postane glatka i ujednacena, glazura je gotova, pa možete preliti rolat. Ostavite rolat da malo odstoji, da lepo upije džem, a glazura stegne, ako je to moguće;)

Savet