

Swarcvald rolat



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 10 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikamlake vode
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 kašikekakao praha

Za fil:

- 200 gšlaga
- 300 gvišanja očišćenih
- 150 mlkisele vode

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutimo u cvrst sneg. Umutiti žumanca sa šecerom da bude fino kremasta masa. Dodati vanilin šecer, ulje, vodu, brašno i kakako prah. Sjediniti fino smesu. U smesu dodamo sneg od umucenih belanaca. Pažljivo promešamo plasticnom kašikom ili drvenom varjacom. Sipamo u pleh koji je obložen pek papirom. Pecemo koru na 200 C, 20 minuta. Proveriti cackalicom dali je pecena. Pecenu koru izvadimo na vlažnu krpu, umotamo u rolat i ostavimo da se ohladi. Krem šlag umutiti sa 200 ml kisele vode. Podelimo na pola. U jedan deo dodamo sok od isceenih višanja, da se dobije fino lepa roze boja. Ohlaen rolat odrolati i premazati rozim šlagom. Poreati višnje koje su vec predhodno isceene. Pažljivo umotamo u rolat i odozgo celu roladu premažemo belim šlagom. Ostaviti i frižideru 1 h da odstoji, pa seci na rolade.

Savet