

# **Crni rolat sa belom cokoladom**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **8** jaja
- **8** kašika šecera
- **2** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa

### **Za fil:**

- **5** jaja
- **250** g šecera
- **200** g bele cokolade
- **200** g maslaca
- **1** kesica pudinga od vanile

## **Priprema**

Za pripremu kore: Odvojiti belanca od žumanca. Izmešati žumanca i dodati im šefer, dobro izmiksati, dok smesa ne postane svetla i penasta. Postepeno dodavati brašno, koje ste prethodno izmešali sa kakao prahom. Zatim dodavati kašiku po kašiku cvrste pene od belanaca, koje ste umutili. Sipati u pleh na pek papir i peci u rerni na 200 C, dok se kora ne pocne odvajati od pleha. Ako proverite da li je gotovo. Kada je gotovo, koru umotati u rolat pomocu vlažne kuhinjske krpe. Ostaviti da stoji, za to vreme pripremite fil.

Na pari umutiti prah za pudig, jaja i šefer, otprilike 15 minuta. Umešati rastopljenu belu cokoladu i umuceni maslac. Sve lepo sjediniti.

Kada je i fil gotov, razmotati rolat. Premazati koru filom i pažljivo zarolati u rolat. Gotov rolat može se premazati filom (ako je ostalo). Ostaviti da odstoji na hladnom par sati. Najukusniji je posle dva dana.

## **Savet**