

Kesten rolat (2)



težina: lako

za: 6 osoba

vreme pripreme: 45 min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** belanceta
- **250 g**šecera u prahu
- **200 g**kesten pirea
- **100 g**crne cokolade
- **1** kesicavanilin šecera

Za fil:

- **2 dl**slatke pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **125 g**putera
- **1** kašikaruma

Priprema

Penasto umutite belanca sa šecerom u prahu. Dodajte izmrvljen kesten pire, vanil-šecer i otopljenu cokoladu. Sve dobro izmešajte u glatku smesu, da se svi sastojci lepo sjedine. Aluminijsku foliju pospite kristal šecerom i razvucite pripremljenu smesu u cetvrtasti oblik debljine 1 cm. Slatku pavlaku umutite sa šecerom u prahu. Posebno umutite puter sa rumom i sjedinite sa slatkom pavlakom, mešajuci mikserom na slaboj brzini. Fil ravnomerno rasporedite preko mase od kesten pirea i pomocu folije pažljivo urolajte. Stavite na hladno mesto da se stegne.

Savet