

Kolac sa rolerima



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanca
- 6 kašike šećera
- 150 g mlevenih oraha
- 2 kašike prezli
- 1 limuna - kora
- 6 žumanca
- 6 kašike šećera
- 200 g putera
- 120 g čokoladnih rolera
- 50 g crne čokolade
- 100 ml šlag kreme

Priprema

Kore: Umutiti belanca u cvrst sneg, postepeno dodavajuci šecer. Dodati mlevene orahe, prezle, rendanu koru od limuna i sve lagano sjediniti varjacom. Uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 180 stepeni 30 minuta.

Fil: Umutiti žumanca sa šecerom i skuvati na pari. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti puter, a zatim ga sastaviti sa skuvanim žumancima. Fil podeliti na dva dela, te u jedan dodati otopljenu čokoladu i promešati. Na koru naneti žuti deo fila. Potom poreati rolere pa premazati preko filom od čokolade. Umutiti šlag kremu i premazati kolac.

Savet