Kraljevski rolat

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- **5**jaja
- **1,5 šolja (od 2,5 dl)**šecera
- **1/2 šolje**brašna
- **1/4 šolje**kakaoa
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašicica**praška za pecivo

Tamni fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Beli fil:

- **100 g**krem sira
- **3 kašike**šecera
- **1 kašicica**rendane-limunove kore
- **200 ml**slatke pavlake

I još:

- **1 šolja**seckanih jagoda
- **1 šolja**borovnica

- **12**piškota
- **malo**jake crne kafe
- **1 kašika**ruma

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **30-40 g**maslaca
- **2-3 kašike**vode
- **1 kašicica**ulja
- **malo**šarenih mrvica

Priprema

Prvo napraviti tamni fil tako što se pavlaka zagreje do vrenja, ali ne sme da prokljuca, pa se u njoj otopi cokolada. Smesu ohladiti do sobne temperature, a onda odložiti u frižider da se stegne. Izmutiti belanca u cvrst šne, pa im dodati šecere i još malo mutiti. Potom staviti žumanca, brašno, prašak za pecivo i kakao. Uumutiti i sipati smesu u pleh od rerne obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni oko 15-ak minuta, a onda koru umotati u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Za beli fil: Umutiti krem sir sa šecerom, dodati rendanu limunovu koru i slatku pavlaku, pa izmiksati da se dobije cvrst krem. Koru razmotati, pa premazati tamnim filom, ostavljajuci krajeve slobodne, da prilikom motanja ne bi cureo nadev. Piškote umakati u skuvanu kafu kojoj je dodat rum, pa reati po tri u jednoj liniji, ostavljajuci dovoljno razmaka izmeu da se poslaže voce.

Sad preko piškota i voca naneti beli fil i fino ujednaciti. Kuhinjskom krpom pažljivo zarolati, pa ostaviti rolat na sat-dva u frižider da se filovi stegnu.

Za glazuru: Otopiti cokoladu sa malo maslaca, dodati vodu i pustiti da se smesa ujednaci na tihoj vatri. Sipati malo ulja zbog sjaja. Preliti rolat njome, pa ukrasiti šarenim mrvicama. Ostaviti da se stegne, pa seci na šnitice.

Savet