

Višnja rolat



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g višanja
- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 100 g brašna
- 2 kašike kakao
- 1 prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g džema od višanja
- 3 kašike soka od višanja
- 3 kesice šlag fiksa
- 5 dl slatke pavlake
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti posebno belanca sa jednim prstohvatom soli pa dodati žumanca sa šecerom, postepeno dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom, dobro izmešati sa varjacom.

Testo sipati u pleh obložen masnim papirom i peci u rerni na 200° oko 10 minuta.

Pecenu koru staviti na vlažnu krpu posutu šecerom i zajedno sa krpom urolovati. Višnje ocistiti od koštica pomešati sa sokom i džemom i kesicom šlag fiksa. Dve kesice šlag fiksa pomešati sa kašicom šecera, dodati umućenu slatku pavlaku i pomešati sa varjacom.

Odmotati rolat premazati polovinom fila od pavlake i šlaga, po sredini rasporediti višnje pomešane sa džemom i sokom.

Koru isfilovanu filom i višnjom urolovati i filovati drugom polovinom fila. Rolat ostaviti u frižideru 2h da se hladi. Ohlaeni rolat ukasiti komadicima cokolade.

Savet

Sada je vreme višanja, sone ukusne pa se tako našle u mom rolatu. Opinile zasladile, a Menaž ga ukasila. Brzo se pravi ima ga puno. Prijatno!