

Panama rolát



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 belanceta
- 5 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašičica ekstrakta od vanile
- 1 kašičica praška za pecivo
- prstohvatsoli

Za fil:

- 200 ml mleka
- 5 kašika šecera
- 3 žumanceta
- 2 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 180 g čokolade za kuvanje
- 100 g margarina

Za glazuru:

- **60 ml** slatke pavlake
- **80 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca umutiti sa šećerom, zatim dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo i sve sjediniti. U belanca dodati prstohvat soli, pa ih umutiti u cvrst sneg. Sneg od belanaca dodati u prethodnu smesu pa sve lagano sjediniti varjaćom. Smesu uliti u obložen pleh i peći 20 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru izručiti na mokru krpu pa pomoću krpe uviti u rolat i ostaviti tako da se ohladi.

Fil: Žumanca umutiti sa brašnom, kakaom i 100 ml mleka. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo dodati umućenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre pa u vruće dodati izlomljenu čokoladu i iseckan margarin, mešati da se čokolada i margarin otope, a sastojci povežu pa ostaviti da se ohladi. Ohlaćenu koru odviti i premazati ohlaćenim filom.

Sve lagano uviti u rolat pa premazati čokoladnom glazurom. Glazura: Slatku pavlaku zagrejati na laganoj vatri do vrenja (ne sme da provri), skloniti sa vatre pa joj dodati izlomljenu čokoladu i mešati da se čokolada otopi. Glazurom premazati rolat.

Ostaviti rolat da se stegne, pa seci na parčice.

Savet