

Rolat sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 5 kašike pecenih seckanih oraha
- 100 g čokolade
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 100 g bele čokolade
- 2 dl slatke pavlake
- 250 g maslaca
- 100 g šecera u prahu
- 4 krem bananice
- 200 g čističenih višanja

Priprema

Kora: Umutiti belanca ucvrsti šam postepeno dodavajući šećer. Zatim umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, seckane orahe, krupno rendanu čokoladu i lagano promešati. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Vruću koru uviti u rolat zajedno sa papirom za pečenje.

Fil: Penasto umutiti žumanca sa šećerom i kuvati ih na pari dok se ne zgusnu. Pred kraj dodati belu čokoladu,

mešati dok se ne istopi, a zatim ostaviti da se ohladi. Umutiti maslac sa šećerom u prahu pa ga sastaviti sa ohlaenim kremom. Na kraju dodati umucenu slatku pavlaku i sve dobro sjediniti. Koru premazati filom (ostaviti malo sa strane). Uz dužu ivicu kore poreati krem bananice, a na preostalu površinu višnje i uviti u rolat. Preostalim filom premazati rolat i ukrasiti po želji. Ja sam posipala rendanim eurokremom.

Savet

Odlian rolat,