

Crno beli rolat (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikeulja
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakaoa

Za fil:

- 4 kašikedžema od šljiva
- 4 kašikedžema od kajsije
- 8 kašikamlevenog keksa
- 4 kašikepecenih lešnika

Ostalo:

- po potrebi džem od šljiva
- po potrebimleveni keks
- po potrebi mleveni lešnici

Priprema

Umutiti dobro žumanca sa šećerom. Dodati ulje, izmiksati pa sipati brašno prosejano sa praškom za pecivo.

Sve izmiksati zajedno. Podeliti u dve jednake cinije pa u jednu dodati kašiku kakaoa i dobro sjediniti. Belanca umutiti u cvrst sneg pa podeliti na pola u svaku ciniju sa žumancima. Lagano promešati bez miksera. U pleh od rerne staviti pek papir pa do polovine pleha razvuci žuto testo i odmah od sredine razvuci tamno. Peci na 180C. Pecen rolat prebaciti na vlažnu krpu, skinuti pek papir i lagano uviti u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Lešnike samleti u mulipraktiku. U tanjir staviti džem od kajsije, dodati cetiri kašike mlevenog keksa, izmešati i premazati koru sa kakaom. Dve kašike mlevenih lešnika pobacati preko džema. Isto uraditi sa džemom od šljiva. Namazati žutu koru i posuti lešnicima. Svaku polovinu kore uvijati prema sredini i tu sastaviti. Tanko premazati rolat spolja sa malo džema od šljiva i posuti mlevenim keksom i lešnikom.

Savet