

Šuškavi rolat sa višnjom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** pecenog lešnika
- **4** belanceta
- **200 g** šecera
- **2 kašike** gustina
- **700 ml** mleka
- **4** žumanceta
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **100 g** šecera
- **200 g** šlaga (slatke pavlake)
- **200 ml** mleka
- **200 g** višanja (ocišcne)

Priprema

Kora šuškava: Belanca posebno odvojiti od žumanca. Umutiti cvrst sneg od 4 belanaca, posebno dodati 200g šecera i mutiti mikserom dve dok se šecer ne otopi. Zatim dodati 2 kašike gustina, lagano promešati da se smesa izjednaci.

Pripremiti pecene lešnike, izmrviti ih u blenderu. etvrtasti pleh obložiti pek papirom velicine 23x32cm. Sipati umucenu masu od belanaca, zatim posuti po vrhu izmrvljeni lešnik.

Koru peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 180 c oko 20 minita. Gotov rolat izvaditi iz sporeta i skinuti papir. Topao rolat uviti u krpu vlažnu - okrenuti koru na krpu gornji deo sa lešnikom.

Žuti fil: 4 žumanceta dobro umutiti sa 100 g šecera, zatim umešati 2 kesice pudinga od vanile sa malo mleka. Ostalo mleko staviti na vatru da provre, spojiti mešavinu pudinga od vanile sa umućenim žumancima i dodati ga u provrelo mleko. Fil kuvati sve dok se ne ukuva i ne postane gust. Gotov fil ostaviti da se ohladi.

Beo fil: cvrsto umutiti 200 g šlaga sa 200 ml mleka.

Finalni postupak: Razviti rolat na prozirnu foliju. Filovati rolat ceo sa žutim filom zatim ravnomerno premazati preko beo fil od šlaga, poreati uzduž rolata oceene višnje. Rolat uviti polako stegnuti celofanom kao bombonu da ne bi ispucao jer je kora prhka. Rolat staviti na hladno mesto ili u frižideru da se stegne. Najbolje ostaviti ga da prenoci kako bi se stego i lakše seko.

Savet

Šuškvavi rolat sa višnjom može se praviti sa malinom i drugim bobiastim voem. Uživajte u šušksvom i slatkom užitku. Prijatno!