Krem rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaje
- 6 kašika šecera
- 3 kašike kakaa
- 4 kašike brašna

Nadev:

- 6 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 1/2 l mleka
- kesica vanil-šecera
- 3 štangle cokolade

Glazura:

- 75 g cokolade
- 20 g maslaca

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance. Mutiti dok masa ne postane penasta. Dodati kakao i brašno, pa blago sve promešati. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup i peci u prethodno na 150°C zagrejanoj pecnici. Pecenu piškotu izruciti na cistu kuhinjsku krpu i uviti u rolat.

U meuvremenu, za nadev, penasto umutiti žumanca sa šecerom i brašnom i naliti polovinu potrebne kolicine mleka. Preostalo mleko staviti na štednjak da provri i sipati u njega mleko sa jajima. Kuvati uz neprestano

mešanje. Preostalo mleko staviti na štednjak da provri i sipati u njega mleko sa jajima. Skinuti sa plotne i u masu dodati vanil-šecer, omekšalu cokoladu i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Ostaviti nadev da se ohladi, pa nadevom filovati ohlaen rolat. Za glazuru rastopiti cokoladu sa maslacem na pari i preliti rolat.