

## *Emilijin rolat*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** goraha
- **250** gšecera
- **8**jaja
- **3** supene kašikeruma
- **100** gcokolade

### **Priprema**

Najbolji rolat na svetu! U šerpicu sipate 3 kafene šoljice vode i u to dodate 100 g šecera. ?im provri dodate 150 g mlevenih oraha, da krcka 2 minuta. Masa treba da je takva da se sa njom može premazati kora, koja se posle ovoga pravi. Skloniti sa šporeta, dodati 3 supene kašike ruma, dobro izmesati i staviti u frizider da se hladi. Umutiti u vecoj ciniji 8 belanaca, cvrst sneg, a u drugoj ciniji 8 žumanaca sa 150 g šecera, to varjacom spojiti, i dodati ostalih 150 g oraha i narendane pola cokolade. Sve lepo umesati, i sipati na veliki pleh od rerne u koji ste stavili papir za pecenje. Izlijete u pleh i pecete u rerni na tempetaturi od 180 stepeni, 15 tak minuta. Kada porumeni, probajte cackalicom da li je peceno, a trebalo bi da jeste, izvadite iz rerne i izvrnite ga na cistu skvasenu krpu malo neka se prohladi, skinite papir i krajeve krpe prebacite preko rubova rolata. Posle 15 tak minuta namazite ga sa onom smesom iz frizidera i krpom urolajte u rolat. U šerpicu stavite malo mleka zajedno sa ostalije pola izlomljene cokolade i na tihoj vatri mešajuci istopite cokoladu. Prelijte sa njom rolat, lepo cokoladu rasporedite po celom rolatu i mozete ga posuti cokoladnim mrvicama. Stavite na hladno da se ohladi i secite ga na ne mnogo tanke kolutove. Najbolje je da prenoci u frizideru. Verujem da ce vam uspeti, a ja tvrdim da bolji rolat niste jeli.

### **Savet**

Samo se pridržavajte recepta, i uverite se da bolji rolat niste jeli. Vrlo brzo, a predivno!