

Rolat sa Nutellom i višnjama by Mila



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Rolat:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 1 vrecicavanilin šecera
- 5 kašikabrašna

Fil:

- 300 gNutelle
- 100 gvišanja iz kompota

Priprema

Rernu ugrejati na 200 C. Pleh od rerne podmazati maslacem ili uljem i prekriti papirom za pecenje. Penasto umutiti jaja, te postepeno dodavati šecer pomešan sa vanilin šecerom. Kada se sve lepo sjedini, polagano dodavati brašno i mutiti mikserom na najmanjoj brzini. Smesu sasuti u pleh i lepo poravnati. Rolat peci oko 20ak minuta, zavisno od pecnice. Na radnu površinu stavite mokru krpku, te na nju stavite pecen patišpanj za rolat, tako da vam papir za pecenje bude sa gornje strane. Papir popršcite ledenom vodom, te ga polagano skidajte sa patišpanja. Nutellu prvo malo otopite, pa je razmažite preko celog patišpanja, a zatim na kraj patišpanja poredajte višnje i polako zarolajte. Gotov rolat ostaviti u frižider na hlaenje ili ga pre toga možete prekriti glazurom od cokolade, zavisno o ukusu.

Savet