

## **Torta rolat**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 9 jaja
- 400 g šecera
- 5 kašika oštrog brašna
- ekstrat od maline
- 30 g kakaa
- 1 velika kora oblane
- 3 štangle cokolade
- 1 pomorandža

### **Priprema**

Dobro umutiti 9 žumanaca sa 150 g šecera. Posebno umutiti 9 belanaca, dodati 5 kašika oštrog brašna i sastaviti sa žumancima. Masu podeliti na tri dela. Prvi deo ostaviti kako jeste, u drugi deo dodati malo ekstrata od maline da bude crven, a u treći deo umešati 30 g kakaoa. Peci odvojeno, pa peceno testo iseci na kocke i preliti skuvanim reim sirupom od 250 g šecera u koji je dodat sok od jedne pomorandže.

Na vlažan salvetu staviti veliku koru od oblane, pa preko nje rasporediti šarene kocke od pecenog testa. Zaviti rolat, uvezati ga i ostaviti da stoji na hladnom mestu.

Ohlaen rolat preliti glazurom od 3 štangle cokolade.