

Veseli leptir



težina: **srednje**

za: **28** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za srce biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikekakaa
- 6 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- 6 kašikatople vode

Preliv:

- 100 gputera (ili margarina)
- 150 gcokolade za kuhanje
- 4 kašikešecera
- 4 kašikemlijeka

Krema:

- 500 mlslatke pavlake
- 1 vrecicaželatine fix
- po ukusušecera

Za rolat biskvit:

- 5jaja

- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 1 **kašika**kakaa
- 1/2praška za pecivo

Krema za rolat:

- 3jajeta
- 150 gšecera
- 100 gčokolade za kuhanje
- 150 gmargarina
- 7-8 **kašika**mljevene plazme
- 2banane

Za dekoraciju:

- **po ukusu**slatka pavlaka ili šlag
- **po želji**jestive boje
- **i još**jestivi cvjetici, šarene mrvice...

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Žumanca umutiti sa 3 kašike šecera, pa dodati 6 kašika tople vode. Posebno umutiti bjelanca i 3 kašike šecera. Sjediniti sa žumancima, pa dodati kakao, brašno i prašak za pecivo. Sipati polovinu smjese u kalup u obliku srca (ukoliko nije silikonski, obložiti papirom za pečenje). Peci na 180 C nekih 15-20 minuta. Na isti način ispeci i drugu polovinu smjese, tako da dobijemo 2 biskvita u obliku srca. Svaki biskvit prepoloviti (kad se potpuno ohladi), tako da dobijemo 4 kore.

Preliv: Otopiti puter,čokoladu, pa dodati mlijeko i šećer. Miješati dok se šećer ne otopi. Krema: Umutiti slatku pavlaku (po ukusu dodati malo šecera), pa dodati želatinu. Sve dobro izmiksati. Na prvu koru staviti 1/4 kreme, premazati, pa preliti 1/4 preliva. Poklopiti drugom polovinom kore. Zatim opet premazati kremom, pa preko kreme preliti preliv. Na isti način pripremiti i drugu srce tortu. Ostaviti da se ohladi i stegne. Zatim tortice premazati umućenim šlagom.

Rolat: Odvojite bjelanca od žumanaca. Bjelanca ulupati u cvrst snijeg. Žumanca umutiti sa šećerom. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i kakao, pa dodati umućenim žumancima. Sve dobro sjedinite, pa lagano umiješajte snijeg od bjelanca. Sipati smjesu u veliki pleh, obložen papirom za pečenje, pa peci na 180 C oko 15 minuta. Peceni biskvit odvojite od papira, pa zarolajte u vlažnu krpu.

FIL:Na pari umutite jaja i šećer,pa dodajte čokoladu za kuhanje.Kuhajte 10-tak minuta.Kad se ohladi dodajte izmiksani margarin,sve dobro izmiksajte,pa dodajte mljevenu plazmu.Biskvit premažite kremom,na jedan kraj stavite 2 banane,pa zarolajte.Premažite umućenim šlagom!

Sa obje strane rolata stavite po jednu srce torticu, koje ce biti krila leptira. Premažite šlagom, u koji ste dodali boje. Dekorišite jestivim cvjeticama, šarenim mrvicama. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Savet