

Svecani crni rolat sa kesten pireom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za rolat:

- 4 jajeta
- 4 kašike hladne vode
- 150 g šecera
- 75 g gustina
- 20 g kakaa
- 50 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 1 kašika soka od limuna
- 100 g margarina
- 100 g šecera
- 300 g kesten pire

Priprema

Umutiti jaja sa 150 grama šecera i 4 kašike hladne vode, kakao, gustin, brašno i prašak za pecivo pomešati pa lagano dodavati u umućenu masu. Pleh velicine 35x25cm obložiti pek papirom i sipati masu. Zagrejati rernu na 220 stepeni i peći desetak minuta. Gotov rolat umotati u pek papir. Fil- umutiti penasto 100 grama margarina i 100 grama šecera dodati limunov sok i kesten pire, pa sve zajedno umutiti. Prohladjenu koru filovati pripremljenim filom. Umotati rolat. Na foliju posuti jedan pregršt mlevenih oraha postaviti vec umotan rolat. seci kad se prohladi.

Savet

Žao mi je što nisam slikala rolat posebno, bila sam u gužvi pred slavu, slikala sam kad je ve poslužen. Brzo je *planuo*.