

Rolat medeno srce



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **9**jaja
- **9** kašikašecera
- **100** gcokolade
- **5** kašikabrašna

Za fil:

- **350** mlmleka
- **5** kašikašecera
- **5** kašikagriza
- **125** gmargarina
- **10** komadamedenih srca
- **100** gcokolade sa ukusom jagode
- **50** gprženih krupno seckanih lešnika
- **150** g svežih jagoda

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **5** kašikaulja

Za dekoraciju:

- **50 g** bele cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Mleko i šećer stavite da provri. Postepeno sipajte griz i kuvajte još 2 minuta, zatim sklonite sa vatre i dodajte margarin. Miksajte dok se fil ne ohladi.

Belanca umutite sa šećerom, dodajte zatim jedno po jedno žumance, na kraju dodajte izrendanu cokoladu i brašno, zatim špatulom polako promešajte da se smesa ujednaci.

Sipajte u pleh od rerne obložen papirom za pecenje i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C 20 minuta.

Pecenu koru premažite ohlaenim filom, zatim preko fila rasporedite na sitne kockice secena medena srca, cokoladu sa ukusom jagode, lešnik i sveže jagode.

Rolat urolajte, ostavite da se malo stegne, pa prelijte glazurom od cokolade. Posebno otopite 50 g bele cokolade sa 2 kašike ulje i ukrasite rolat.

Savet