

Rolat sa pekmezom od višanja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa

Za fil:

- pekmez od višanja

Za cokoladnu glazuru:

- 100 g cokolade
- 1 kašikaulja
- 3 kašikemleka

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, dodati žumanca, pa brašno i kakao. Izmešati i usuti u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu koru staviti na platnenu salvetu i uviti rolat. Ostaviti 5-10 minuta da se ohladi.

Odviti rolat, namazati pekmezom celu površinu i urolati (sada bez salvete). Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i preliti rolat.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Iseci i poslužiti.

Prijatno!

Savet