

Rolada sa kakaom I višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 1 **kašika**kakao praha
- 5 **kašika**brašna

Za krem:

- 1 **kg**višanja
- 3-4 **kašike**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 2 **kašike**griza
- malo vode

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom, umešati brašno i kakao. Smesu uluti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 C, oko 20-25 minuta. Zatim staviti testo na kuhinjsku krpu i uviti u rolat.

Višnjama izvaditi koštice i staviti da se kuvaju sa šecerom oko 15-20 minuta, zatim pomešati brašno i griz sa malo vode i umešati u višnje, skuvati krem i ohladiti. Premazati testo (malo kreme ostaviti). Uviti u rolat i odozgo premazati preostalom kremom.

Savet