

Kesten rolat (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 belanceta
- 250 g šećera u prahu
- 200 g kesten pirea
- 100 g crne čokolade
- 1 kesica vanilin šećera

Za fil:

- 2 dl slatke pavlake
- 200 g šećera u prahu
- 125 g putera
- 1 kašikaruma

Priprema

Penasto umutite belanca sa šećerom u prahu. Dodajte izmrvljen kesten pire, vanil-šećer i otopljenu čokoladu. Sve dobro izmešajte u glatku smesu, da se svi sastojci lepo sjedine. Aluminijsku foliju pospite kristal šećerom i razvucite pripremljenu smesu u četvrtasti oblik debljine 1 cm. Slatku pavlaku umutite sa šećerom u prahu. Posebno umutite puter sa rumom i sjedinite sa slatkom pavlakom, mešajući mikserom na slaboj brzini. Fil ravnomerno rasporedite preko mase od kesten pirea i pomoću folije pažljivo urolajte. Stavite na hladno mesto da se stegne.

Savet