

?okoladni rolat sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **3** vecajajeta
- **3** kašikešecera
- **3** kašikebrašna

Fil:

- **1/2** l mleka
- **3** kašikešecera
- **1** kesicapudinga od vanile
- **100** g cokolade za kuvanje
- **1** kašicamargarina
- **malovišanja**

Priprema

Kora: Jaja umutiti penasto sa šećerom, dodati brašno i lagano promešati varjačom da se smesa sjedini. Smesu izliti u podmazan pleh (velicina pleha 35x25) i peći na 200 stepeni sve dok kora ne počne da se odvajati od ivica pleha. Pecenu koru prevrnuti na vlažnu krpu i pomoću vlažne krpe uviti u rolat i ostaviti da se tako ohladi.

Od 1/2 l mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom na šporet da

provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu pudinga i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. U skuvan puding odmah dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se cokolada ne otopi. Zatim umešati margarin i ostaviti da se ohladi. Dok se hladi fil povremeno promešati. Ohla?en fil kratko razmutiti mikserom.

Koru urolanu u krpu odviti i premazati sa polovinom fila. Posuti višnjama i urolati.

Rolat odozgo premazati sa ostatkom fila.

Po želji rolat posuti mlevenim orasima.

Rolat.

Savet