

okoladni rolat sa višnjama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Kora:

- **3 vecajajeta**
- **3 kašike šecera**
- **3 kašike brašna**

Fil:

- **1/2 l mleka**
- **3 kašike šecera**
- **1 kesica pudinga od vanile**
- **100 g cokolade za kuvanje**
- **1 kašica margarina**
- **malovišanja**

Priprema

Kora: Jaja umutiti penasto sa šecerom, dodati brašno i lagano promešati varjacom da se smesa sjedini. Smesu izliti u podmazan pleh (veličina pleha 35x25) i peci na 200 stepeni sve dok kora ne pocne da se odvaja od ivica pleha. Pecenu koru prevrnuti na vlažnu krpu i pomocu 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 šecerom 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 hlaen fil povremeno promešati. Ohlaen 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