

okoladno Vocni Rolat



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **3** žumanca
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **1.5 kašika** brašna
- **100 g** Menadž čokolade

Fil:

- **150 g** putera
- **100 g** šecera
- **3** žumanca
- **1 šaka** suvog belog groža potopljenog u rum
- **1 šaka** kandiranih pomorandža
- **150-200 g** malina
- **150-200 g** jagoda

Glazura:

- 200 g **Menaž** cokolade
- 1,5 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom i mrvica soli. Dodati 3 žumanca i mutiti dalje. Zatim dodati 6 kašika mlevenih oraha 1.5 kašika brašna i 100 gr otopljene cokolade. Ispeci na pek papiru u velikom plehu od rerne na 180 stepeni 15-20 minuta. Nakon što je pecen malo prohladiti i zatim staviti u krpu i uviti u rolat.

Fil: Umutiti 3 žumanca sa 100 gr šećera i skuvati na pari 10-ak minuta. U ohladjenu smesu dodati 100 gr putera i umutiti u kompaktnu masu. S tim filom premazati prethodno odmotani rolat. Preko toga rasporediti suvo grožđe (prethodno oceeno od ruma), kandirane pomorandže, nacepkane maline i naseckane jagode. Polako umotati u rolat, koji nakon toga zavijemo providnom folijom zbog oblikovanja. Ohladiti i preliteri glazurom.

Glazura priprema 1.5 dl slatke pavlake zagrejati do kljucanja. Dodati 200 gr izlomljene cokolade i na tihoj vatri uz stalno mešanje izjednaciti masu. Kade se masa prohladi preliteri ravnomerno rolat. Ostatak slatke pavlake (1 dl) umutiti i ukrasiti rolat špricom i dodati odozgo malinu (jagode) za dekoraciju. Napomena: Umesto jagoda i malina možete staviti po želji banane, ananas, breskve...

Savet

Uživajte. :)