

oko rolat



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za šarenu dekoraciju:

- 1 belance
- 40 g putera
- 40 g šecera

Za rolat:

- 4 jajeta
- 1 žumance (koje je ostalo od dekoracije)
- 120 g šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 3 kašikeulja
- 100 g brašna
- 2 velike supene kašike kakao praha
- na vrh noža praška za pecivo

Za koko fil:

- 2 kesice pudinga od čokolade
- 500 ml mleka
- 100 g Menaž čokolade
- 125 g putera
- 70 g šecera u prahu

Priprema

Pre početka pravljenja rolata na pek papiru iscrtati jagode ili neko drugo voće grafitnom olovkom, pa papir okretuti naopacke i na skicu nanositi dekoraciju.

Puter iseci na listice, dodati brašno, šećer i belance, pa zajedno umutiti. Masu podeliti na tri dela. Prvi deo ostaje svetlo. U drugi deo dodati crvene prehrambene boje za kolace i fino izmešati. U treći deo dodati zelene prehrambene boje za kolace i fino izmešati. Prvo na skicu naneti svetle tacke i staviti u zamrzivac na 10 minuta, zatim naneti zelene petiljke i staviti u zamrzivac na 10 minuta i na kraju naneti crvenu dekoraciju i oblikovati jagode po slici, ostaviti u zamrzivac 10 minuta.

Priprema rolata: 4 belanceta umutiti u cvrsto šne, a u drugoj posudi mutiti 4 žumanceta + 1 žumance što je ostalo od dekoracije, znaci 5 žumanaca mutiti sa 120 g kristal šećera i 1 kesicom vanilin šećera, dodati 3 kašike ulja i 100 g brašna i 2 velike kašike kakao praha i na vrh noža praška za pecivo i lagano varjacom umešati belanca u smesu od žumanaca. Izvaditi pek papir sa dekoracijom jagoda iz zamrzivaca i prelići gotovo testo preko zamrznute dekoracije fino poravnati i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 10 minuta. Gotov rolat uviti zajedno sa pek papirom u vlažnu krpu i ostaviti da odstoji 10 minuta, zatim lagano odviti rolat i skinuti pek papir, polako ponovo uviti u rolat i vratiti u vlažnu krpu da se ohladi. Priprema fila: 2 pudinga od cokolade skuvati u 500 ml mleka. Ohladiti puding. U ohlaen puding dodati 100 g otopljene menaž cokolade, zatim dodati u fil 125 g penasto umucenpg putera sa 70 g prah šećera. Fil treba da bude fino kremast. Nafilovati rolat i uživati u coko ukusu.

Savet