

Rolat od krompira

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg belog krompira
- 250 g margarina
- 450 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 300 g mlevenog posnog keksa
- 200 g mlevenih oraha ili lešnika
- 200 g posne čokolade za kuvanje
- malo cimeta
- malo struganog muskatnog oraščica
- 100 g kandiranih korica limuna i pomorandži
- 100 g sušenih brusnica ili sušenih višanja

Priprema

Krompir oljuštite, skuvajte, ocedite i ispasirajte, pa u još vreo dodajte margarin, običan i vanilin šećer, mleveni keks i orahe ili lešnike. Dobro promešajte, pa masu podelite na dva dela.

U jedan deo dodajte sušene brusnice ili višnje, obojite rastopljenom posnom čokoladom i zamirišite cimetom i narendanim muskatnim oraščicom, drugi deo ostavite u krem boji a dodajte mu kandirane korice limuna i pomorandži.

Formirajte rolat od krem i čokoladne mase, u slojevima, u duguljastoj modli obloženoj aluminijumskom folijom. Ostavite da se ohladi i stegne, prelijte ostatkom čokolade koju ste na pari rastopili s malo margarina.

Ukrasite komadicima kandiranih korica limuna i pomorandže. Kad se preliv stegne, secite na kriške i služite.