

Beli rolat sa vanil kremom i cokoladnim mrvicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera kristala
- 3 kašike brašna
- 3 kašike ulja

Za fil:

- 5 jaja
- 2,5 dlmleka
- 4 kašike gustina
- 300 g šecera kristala
- 1 kašica vanil arome
- 200 g margarina

Za posipanje:

- po želji cokoladnih mrvica ili rendane čokolade

Priprema

U posudu sa duplim dnom staviti jaja, gustin, šećer i vanil aromu, malo izmešati i nalivati mleko, uz mucenje varjacom. Kada je gustin razmucen i masa postala jednolicna, kuvati na pari oko 15 minuta. Prekriti prozirnou folijom da se ne uhvati korica po vrhu i ostaviti da se ohladi, povremeno promešati.

Umutiti cvrst sneg od belanaca i dodavati kašiku po kašiku šecera. Kada je umuceno, dodati brašno i ulje, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaci.

Sipati u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija 35x25 cm i peci oko 10 minuta na 160'C.

Izvaditi koru iz pleha i urolati u kuhinjsku krpu da se ohladi.

Umutiti penasto margarin i u njega dodavati po malo ohlaenog fila i dobro umutiti.

Koru izvaditi iz krpe i premazati sa 2/3 fila.

Uviti rolat po dužoj strani, umotati ga u prozirnu foliju i staviti u frižider da tako uvijen odstoji par sati ili da prenoci.

Kada je rolat odstajao, premazati ga odozgo i ceone strane ostatkom fila.

Odozgo rolat posuti cokoladnim mrvicama ili narendati cokoladu.

Seci na rolate debljine 1,5 cm.

Savet

Višak belanaca proizvodi nove poslastice...