

Vocni rolat sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašika šecera
- 4 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike ulja
- 2 kašike kakaoa

Za fil:

- 300 ml mleka
- 5 kašika šecera
- 1 puding od vanile
- 50 g čokolade
- 50 g bele čokolade
- 100 g margarina ili putera
- 300 g svežih višanja

Priprema

Umutiti dobro jaja sa šecerom pa dodati ulje i brašno izmešano sa praškom za pecivo. Sipati pola mase na polovini pleha u koji smo stavili papir za pečenje a u drugi deo staviti dve kašike kakaa. Sipati smesu pored žute kore. Pleh je velicine 36x36 cm. Peci na 180 C oko 15 minuta zavisi od Vaše rerne. Ispečen rolat umotati u papir za pečenje (onaj na kome se pekao rolat). Fil: Odvojiti 5 kašika mleka, a ostatak staviti na vatru. U odvojeno mleko izmešati puding i šecer. Pa sipati lagano u vrijuce mleko i kuvati dok se puding ne zgusne...

Odmah dodati i margarin i belu cokoladu. Ohladiti fil pa ga ohla?en dobro izmiksati. U polovinu fila staviti istopljenu crnu cokoladu i filovati rolat. Na crni deo rolata staviti beli fil, a na beli deo rolata crni fil poredjati i ocišcene višnje i umotati u rolat. Dobro ohladiti i uživati u vocnom rolatu.

Savet