

Rolat od čokolade s orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- 125 gšecera
- 25 gkakaoa
- 2 kašikebrašna
- 100 gcokolade
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 150 gkrem sira
- 250 gkrema od lešnika
- 100 gmlevenih oraha
- 100 gmlevenog keksa

Za glazuru:

- 50 gslatke pavlake
- 100 gcokolade
- 50 gseckanih oraha za posipanje

Priprema

Belanca odvojiti od žumanca i umutiti u cvrst šam postepeno dodajuci šecer. Zatim dodavati jedno po jedno

Žumance neprekidno mešajući mikserom. Posebno sjediniti brašno, kakao i prašak za pecivo pa dodati u umućenu smesu i polako promešati. Čokoladu rastopiti na pari i sačekati da se prohladi, te i nju dodati u smesu i promešati. Pleh obložiti papirom za pečenje i razliti u njega smesu za koru. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru, pomocu vlažne krpe, zajedno sa papirom za pečenje urolati i ostaviti da se ohladi.

Sjediniti krem sir s kremom od lešnika, mlevenim orasima i keksom, pa izmešati da se dobije ujednacena smesa. Ohlađenu koru odvojiti od papira, premazati je filom, te uviti u cvrst rolat. Posebno pripremiti glazuru. Rastopiti cokoladu sa pavlakom i ostaviti da se ohladi, pa dobijeni krem premazati preko rolata. Odozgo posuti orasima.

Savet