

Rolat od cokolade 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 mešajuci mikserom. Posebno sjediniti brašno, kakao i prašak za pecivo pa dodati u umucenu smesu i polako promešati. okoladu rastopiti na pari i sacekati da se prohladi, te i nju dodati u smesu i promešati. Pleh obložiti papirom za pecenje i razliti u njega smesu za koru. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru, pomocu vlažne krpe, zajedno sa papirom za pecenje urolati i ostaviti da se ohladi.

Sjediniti krem sir s kremom od lešnika, mlevenim orasima i keksom, pa izmešati da se dobije ujednacena smesa. Ohlaenu 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 roleta. Odozgo posuti orasima.

Savet