

Panama rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 belanceta
- **5** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa
- **1** kašica ekstrakta od vanile
- **1** kašica prsačka za pecivo
- prstohvatsoli

Za fil:

- **200** ml mleka
- **5** kašika šecera
- 3 žumanceta
- **2** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa
- **180** g cokolade za kuvanje
- **100** g margarina

Za glazuru:

- **60 ml**slatke pavlake
- **80 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca umutiti sa šecerom, zatim dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo i sve sjediniti. U belanca dodati prstohvat soli, pa ih umutiti u cvrst sneg. Sneg od belanaca dodati u prethodnu smesu pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u obložen pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru izruciti na mokru krpu pa pomocu krpe uviti u rolat i ostaviti tako da se ohladi.

Fil: Žumanca umutiti sa brašnom, kakaom i 100 ml mleka. Ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre pa u vruce dodati izlomljenu cokoladu i iseckan margarin, mešati da se cokolada i margarin otope, a sastojci povežu pa ostaviti da se ohladi. ohlaenu koru odviti i premazati ohlaenim filom.

Sve lagano uviti u rolat pa premazati cokoladnom glazurom. Glazura: Slatku pavlaku zagrejati na laganoj vatri do vrenja (ne sme da provri), skloniti sa vatre pa joj dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se cokolada otopi. Glazurom premazati rolat.

Ostaiti rolat da se stegne, pa seci na parcice.

Savet