

## ***Rolat sa belom cokoladom i višnjama***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 2 kašike ulja
- 4 kašike brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 prstohvata soli

#### **Fil od višanja:**

- 200 g smrznutih višanja
- 2 kašike šecera
- 1 kašika gustina
- 2 kašike hladne vode

#### **oko fil:**

- 200 g bele čokolade
- 200 ml slatke pavlake

## Priprema

Kora: Žumanca umutiti sa uljem. Belanca umutiti u cvrst sneg sa soli i šećerom pa u umucen sneg dodati umucena žumanca i sve lagano sjediniti varjacom. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i dodati u prethodnu smesu pa sve sjediniti varjacom. Smesu uliti u obložen pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru izruciti na mokru krpu, uviti je i ostaviti da se ohladi.

Fil od višanja: Smrznute višnje kuvati sa šećerom 5 minuta. Gustin razmutiti u hladnoj vodi, dodati višnjama i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

okoladni fil: Slatku pavlaku zagrijati na laganoj vatri (paziti da ne provri), skloniti sa vatre pa joj dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se cokolada otopi. Ostaviti da se prohladi 10-ak minuta zatim staviti u frižider na 1 sat da se stegne. Stegnut fil umutiti mikserom.

Filovanje: Koru premazati sa filom od višanja.

Preko fila od višanja naneti cokoladni fil (ostaviti malo cokoladnog fila za premazivanje rolata).

Sve lagano uviti u rolat.

Rolat premazati ostatkom cokoladnog fila i po želji dekorisati. Ostaviti da se stegne pa seci na parcice željene debljine.

## Savet