

Rolat torta sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **3 kašike** mlevenih oraha
- **2** vanilin šecera
- **2** žumanca

Za fil:

- **10** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- **3** vanile
- **250 g** margarina sa maslacem
- **200 g** bele čokolade

Priprema

Umutite posebno belanca uz postepeno dodavanje šecera, pa lagano dodajte dva žumanca. Pomešajte brašno sa mlevenim orasima i lagano špatulom promešajte pa ispecite koru. Pleh obložite pek papirom. Rernu zagrejte na 180. Za fil umutite žumanca i šećer, pa skuvati na pari, dodati čokoladu da se istopi, pa ohladiti i spojiti sa umućenim margarinom. Filujte koru umotajte u rolat, premažite i posipajte rendanu crnu čokoladu.

Savet

Ostae vam dva belanceta, upotrebite ih za nešto drugo.