Rolat sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7**belanaca
- **7 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **5 kašike**pecenih seckanih oraha
- **100 g**cokolade
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **7**žumanaca
- **7 kašika**šecera
- **100 g**bele cokolade
- **2 dl**slatke pavlake
- **250 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu
- **4**krem bananice
- **200 g**ocišcenih višanja

Priprema

Kora: Umutiti belanca ucvrst šam postepeno dodavajuci šecer. Zatim umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, seckane orahe, krupno rendanu cokoladu i lagano promešati. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Vrucu koru uviti u rolat zajedno sa papirom za pecenje.
Fil: Penasto umutiti žumanca sa šecerom i kuvati ih na pari dok se ne zgusnu. Pred kraj dodati belu cokoladu,

mešati dok se ne istopi, a zatim ostaviti da se ohladi. Umutiti maslac sa šećerom u prahu pa ga sastaviti sa ohlaenim kremom. Na kraju dodati umucenu slatku pavlaku i sve dobro sjediniti. Koru premazati filom (ostaviti malo sa strane). Uz dužu ivicu kore poreati krem bananice, a na preostalu površinu višnje i uviti u rolat. Preostalim filom premazati rolat i ukrasiti po želji. Ja sam posipala rendanim eurokremom.

Savet

Odlian rolat,