

?okoladni rolat (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 80 gmlevenih, pecenih, lešnika
- 70 gbrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1/4 kašicicepraška za pecivo

Fil:

- 200 gcokolade
- 1krem puding od cokolade
- 70 gmaslaca
- 2 kašikeruma
- 3 kašikešecera u prahu
- 250 mlmleka

Za dekoraciju:

- 50 gcokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto umutiti.

Dodavati žumanca, jedno po jedno i penasto umutiti.

Lešnike ispeci u rerni, prohladiti, oljuštiti (protrljati samo između prstiju i ljuska se skida) i samleti. Pomešati brašno, kakao, pecivo i mlevene lešnike. Dodati u umucena jaja i, polako, špatulom sjediniti.

Uzeti veliki pleh, vel. 30x40cm. Dno pleha obložiti pek papirom. Sipati umuceno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Peceno testo prevrnuti na pek papir, skloniti papir, na kome se peklo, i uviti (pomocu pek papira) u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Fil: Čokoladu otopiti na pari i ohladiti. Čokoladni puding (koji se ne kuva) umutiti sa 250 ml mleka, uz dodatak šećera u prahu i ruma. Dodati ohlađenu čokoladu, sjediniti i, na kraju, ubaciti penasto umuceni maslac. Umutiti da se dobije penasta krema.

Odmotati rolat, premazati filom i, ponovo, uviti u rolat. Površinu rolata išarati rastopljenom čokoladom i ostaviti u frižider, da se fil stegne, pa poslužiti.

Savet