

Slatki bus od cokolade



Sastojci

Biskvit:

- 5 jaja
- 125 g šecera
- 75 g brašna
- 20 g otopljenog margarina
- 1 kašika višnjevence
- na vrh noža praška za pecivo

Za fil:

- 200 g mlecne cokolade, cokolade sa mlevenim lešnikom
- 200 g slatke pavlake

Premaz za rolat:

- 100 g mlecne cokolade sa ukusom karamele
- 100 g mlecne cokolade sa mlevenim lešnikom
- 200 g slatke pavlake

Priprema

Biskvit: Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrsto šne. Posebno umutiti žumanca i šecer lagano dodati brašno, margarin, višnjevacu, lagano varjacom dodati šne od belanaca.

Koru peći na pek papiru 10 min na 240 stereni. Pecen biskvit urolati i umotati u papir u kom se pekao. Dobro ohladiti biskvit.

Fil: ?okolade lagano otopiti na pari i prohladiti je. Slatku pavlaku umutiti cvrsto i lagano varjacom, dodati cokoladu. Ohladjen rolat filovati i ponovo cvrsto uviti staviti u frižider.

Premaz za rolat: Slatku pavlaku umutiti, pa u nju dodati otopljenu i prohladjenu cokoladu, premazati ceo rolat, posuti koko mrvicama i uživati u ukusu.