

Rolat sa filom od višanja i cokolade



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za rolat:

- 3jajeta
- **8** kašika šecera
- **10** kašikaulja
- **10** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **10** kašikamleka

Za fil od višanja:

- **400** gvišanja
- **po potrebi** šefer
- **po potrebi** gustin
- **po potrebi** sok od višanja

Za ganche:

- **250 ml** slatke pavlake

- 200 g cokolade

Dekoracija:

- 100 g šлага
- po potrebim leko

Priprema

Prvi korak je priprema ganche krema. U šerpicu sipati slatku pavlaku i odmah dodati 200 g cokolade iskidane na komadice. Zagrevati sve zajedno, mešati stalno i paziti da ne provri. Ganču ohladiti i staviti u frižider.

U ciniji ulupati belanca sa šećerom u cvrst sneg, dodati žumanca jedno po jedno i lagano umutiti. Postepeno i naizmenično sipati mleko i ulje, sjediniti mikserom najmanjom brzinom i dodavajući postepeno brašno prosejano sa prašak za pecivo. U pleh od rerne 36x36 staviti pek papir, sipati testo i peci na 180C. Pecen biskvit odmah i bez stiskanja uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Višnje usitniti u mulipraktiku, prebaciti ih u šerpu, dodati šećer po ukusu, sok od višanja ako imate ili vodu po potrebi i kuvati oko 20 minuta na laganoj vatri. Skloniti sa šporeta i prohладiti. U malo soka ili vode dodati 2-3 kašike gustina, umutiti i sipati u višnje. Skuvati kao puding.

Skinuti papir sa rolata i naneti vruc fil od višanja. Posebno umutiti hladni gance krem i premazati preko višanja. Uviti u rolat. Za dekoraciju umutiti šlag sa mlekom i dekorisati po svojoj želji.

Savet