

Rolat od kestena



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **500 g** kesten pirea
- **70 g** mlevenog keksa
- **1 kašik** ruma

Fil:

- **3** jaja
- **6 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **150 g** crne čokolade
- **1 kašika** kakaoa
- **100 g** maslaca
- **200 ml** slatke pavlake

Glazura:

- **100 g** crne čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Kalup za srneca ledja obložite strec folijom. Pomešajte kesten pire, mleveni keks i rum pa umesite u glatku smesu. Smesu ravnomerno prstima utapkajte u kalup tako da sredina ostane prazna. Malo smese ostavite sa

strane za donju koru (poklopac).

Na pari skuvajte jaja, šećer i vanilin šećer dok se šećer ne istopi. Skinite sa vatre i ostavite da se smesa malo prohladi. U prohladnu smesu dodajte rastopljenu čokoladu, kakao i sve dobro izmešajte.

Posebno umutite slatku pavlaku uz postepeno dodavanje putera isecenog na listice uz neprekidno mucenje mikserom da se sastojci povezu. Potom sjedinite sa smesom od jaja.

Filom napunite sredinu kalupa.

Od preostalog kesten pirea rastanjite tanku koru i pažljivo stavite preko fila kao poklopac.

Rolat stavite u frižider da se ohladi i stegne, a zatim prerucite na tacnu te odvojite foliju.

Za glazuru na pari otopite čokoladu i ulje i prelijte preko ohlaenog rolata. Kada se glazura stegne, ukasite po želji i poslužite.

Savet

Uživajte na sva žula u aromi koju nam jesen donosi.