

Rolat od kestena



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **500 g**kesten pirea
- **70 g**mlevenog keksa
- **1 kašikaruma**

Fil:

- **3**jaja
- **6 kašikašecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **150 g**crne cokolade
- **1 kašikakakaoa**
- **100 g**maslaca
- **200 mlslatke pavlake**

Glazura:

- **100 g**crne cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Kalup za smraca 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, šecer i vanilin šecer dok se šecer ne istopi. Skinite sa vatre i ostavite da se smesa malo prohladi. U prohlaenu smesu dodajte rastopljenu cokoladu, 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 cokoladu i ulje i prelijte preko ohlaenog rolata. Kada se glazura stegne, ukrasite po želji i poslužite.

Savet

Uživajte na sva ula u aromi koju nam jesen donosi.