

Rolat sa puterom od kikirikija



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kaškešecera
- 1,5 kašikakakao
- 3 kašikebrašna

Krema:

- 500 gsitnog neslanog sira
- 100 gšecera u prahu
- 150 gkikiriki putera
- 100 mlslstke pavlake
- 1 kesicavanila šecera

Glazura:

- 200 gcokolade
- 5 kašikaulja
- 50 gseckanog kikirikija

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam uz postepeno dodavanje šecera. Zatim dodati jedno po jedno žumance i na kraju lagano umešati prosejano brašno i kakao. Smesu sipati u veliki pleh od rerne obložen papirom za pecenje i

staviti u rernu da se pece na 180 C oko 20-25 minuta. Pecenu koru prebaciti na vlažnu kuhinjsku krpu i zaviti u rolat. Kad se ohladi, razviti koru i premazati kremom od kikiriki putera. Za kremu treba umutiti krem sir sa šećerom u prahu, dodati kikiriki puter i slatku pavlaku. Sve fino izjednaciti i premazati rolat (ostaviti malo kreme za premazivanje rolata). Rolat rashladiti, a zatim preliti glazurom od čokolade i posuti seckanim pecenim kikirikijem. Napomena: kikiriki puter se može vrlo jednostavno napraviti u kućnoj radinosti. Ako koristite sirovi, nepećeni kikiriki, treba ga prethodno ispeći u rerni (na 150 C oko 20 minuta). Kikiriki treba povremeno promešati a gotov je kad braon ljuska popuca i lako se skida kad je protrljate. Peceni neslani kikiriki treba samleti u blenderu i miksati sve dok ne pusti ulje i pretvori se u finu kremu. Dodati još vrlo malo ulja, recimo suncokretovog, kako bi bio kremastiji i sve još kratko izmiksati.

Savet