

Nežni rolat sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **2** kašike kakaa
- **1** kašica capraška za pecivo

Krem:

- **100** gbele cokolade
- **250** mlslatke pavlake
- **1** kašicica ekstrakta vanile
- **1/2** kesice želatina

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa sa prstohvatom soli mutiti. Dodavati kašiku po kašiku šecera pa umutiti cvrst sneg. Špatulom umešati žumanca, potom dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo.

Zatim u smesu prosejati i kakao.

Špatulom nežno promešati i izliti smesu u pleh od pecnice obložen pek papirom i peci na 180 stepeni 10-12 minuta. Koru zarolati zajedno sa pek papirom i ostaviti da se hlađi.

Belu cokoladu otopiti na pari i ostaviti sa strane, a želatin spremiti po uputstvu. Pavlaku umutiti u šlag, sipati otopljenu cokoladu i u tankom mlazu, sve miksaјuci, sipati otopljen želatin. Ujednaciti smesu.

Ostaviti deo kreme za premazivanje rolata odozgo. Odviti koru, premazati kremom, zarolati ponovo i ostaviti u frižideru bar 2 sata, a potom premazati ceo rolat.

Ukrasiti po želji i seci na šnite.

Savet