

## *Nežni rolat sa belom cokoladom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekakaa
- 1 kašicicapraška za pecivo

#### **Krem:**

- 100 gbele cokolade
- 250 mlslatke pavlake
- 1 kašicica ekstrakta vanile
- 1/2 kesiceželatina

### **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 hladi.

Belu cokoladu otopiti na pari i ostaviti sa strane, a želatin spremi po uputstvu. Pavlaku umutiti u šlag, sipati otopljenu cokoladu i u tankom mlazu, sve miksajući, 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**