

Sunce rolat (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za žuti biskvit:

- 3 žumanjca
- **40** g šecera
- **60** ml toplog mleka
- **45** ml ulja
- **80** g prosejanog brašna
- **1** kesica vanilin šecera

Za tamni biskvit:

- 3 žumanjca
- **40** g šecera
- **60** ml toplog mleka
- **45** ml ulja
- **20** g crnog kakaa
- **65** g prosejanog brašna
- **1** kesica vanilin šecera

Za obe kore:

- **6** belanjaka
- **100** g šecera
- **1** prstohvat soli

Za kremu:

- **350 ml**slatke pavlake
- **5-6**karamela
- **1** kesicaželatina

Za glazuru:

- **150 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Priprema

Uzela sam 3 zdele u jednu stavila 6 belanjaka, a u druge dve po tri žumanjca. Stavila šecer u obe zdele sa žumanjcima i izmiksala prvo jedne, potom druge, u jednu zdelu stavila sve sastojke za svetli biskvit, a u drugu zdelu sve sastojke za tamni biskvit. Potom sam izmiksala belanjak, sa prstohvatt soli i kad zapeni dodala 100 gr šecera, podelila na dva dela. Mutiti do srednje tvrdoce da se lakše umeša u biskvit. U žutu koru dodati pola smese od umucenih belanjaka, sjediniti špatulom i sipati u tepsiju obloženu pek papirom i tanko premazanu maslacem, samo dno, obod ostaviti suv da se biskvit može podici. Ja to uradim tako da premažem tepsiju, stavim papir, preem prstima svuda i okrenem papir. Umutiti drugu tamnu koru (brašno i kakao prosejati zajedno) dodati drugu polovinu umucenog belanjka, sjediniti špatulom i sipati smesu preko žute te ravnomjerno premazati. Sada uzeti varjacu ubosti do dna i povlaciti liniju od širine krenuti do suprotne strane, znaci sa leva na desno i obrnuto, da te linije budu jedna do druge. Sada krenuti to isto po dužini tepsije vuci linije gore, dole... Tako ce se dobiti ove žute linijice u braon biskvitu. Staviti peci na 150C, velicina tepsije je 28x36cm Proveriti cackalicom sredinu. Meni se pekao oko 20 minuta. (Ni slučajno ga prepeci) Kad je biskvit bio pecen, ja sam ga lagano urolala sa papirom zajedno, veoma pažljivo, jer je biskvit baš nežan i ostavila da se tako ohladi. Moj fil: Karamele sam iseckala sitno, stavila malo slatke pavlake i mleka i topila, na laganoj vatri, ostavila da se ohladi kad se sve lepo otopilo i sjedinilo (mora biti gusto, ali ni pregusto, da se može lagano umiksati u šlag). Želatin sam nakvasila sa 5 kašika hladne vode i ostavila da nabubri, otopila na vatri (ne da provri) umešala u umucen šlag zajedno sa karamelama, sve sam radola sa mikserom na najmanjoj brzini. Odmotala sam rolat, skinula papir za pecenje, osekla krajeve, stavila na pocetak sav fil, a drugi deo rolate lagano premazala sa filom i urolala. Rolat sam umotala u papir za pecenje, pa u krpu, zavezala sa guminama kao bonbon i ostavila tako, u frižider preko noci da se želatin stisne. Odmotala rolat, u šerpicu stavila 150 ml slatke pavlake dodala 200 gr otopljenе cokolade, pomešala sa slatkom pavlakom da se cokolada otopi, sacekala malo da se ohladi, i prelila preko rolate. Ostavila da se cokolada ohladi. Naravno rolat možete ukrasiti po želji. Rolat je fin, kremast, nije presladak, ukoliko volite slae, slobodno kad mutite slatku pavlaku, dodajte šecer po ukusu.

Savet