

Kremasti rolat sa cokoladnim mrvicama i višnjom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikacokoladnih mrvica
- **6** kašikaulja
- **3** kašikebrašna
- **2**žumanceta

Za krem:

- **700 ml**mleka
- **4**žumanceta
- **1** kesicapudinga od vanile
- **3** kašikegustina
- **200 g**šecera
- **150 g** margarina

Za dekoraciju:

- **2** kesicešлага
- **50 g** cokoladnih mrvica
- **10-takvišanja**

Priprema

Za koru: Penasto umutiti belanca, dodati šefer, postepeno kašiku po kašiku. Mutiti mikserom sve dok se šefer ne otopi- U drugoj posudi spojiti prosejano brašno, cokoladne mrvice, ulje i žumanca. Masu za koru lagano izmešati zbog cokoladnih mrvice da se ne rastope. Sve spojiti u jednu ciniju i sjediniti masu. Kalup cetvrtast 32x30 cm obložiti masnim papirom za pecenje te masu izruciti. Rernu prethodno zagrejati na 180 C. Koru peci oko 10 minuta. Koru malo ohladiti, i sa papirom uviti u vlažnu krpu,

Krem: Posudu sa 500 ml mleka staviti na vatru da provri. Posebno umutiti žumanca sa šeferom da pobele, dodati kesicu pudinga od vanile i gustin, zatim u to dodati preostalih 200 ml mleka Varjacom lagano mešavinu izmešati i izjednaciti. Mešavinu od žumanaca sipati u provrelo mleko, kuvati na laganoj vatri uz neprekidno mešanje varjacom, sve dok se krem ne skuva i ne postane gust.

Krem ostaviti da se ohladi, zatim dodati omekšali margarin. Mikserom izmešati krem i sjediniti masu. Šlag krem umutiti prema upustvu na kesici

Finalni postupak rolata: Sa kore skinuti papir, sa 2/3 krema premazati rolat, poreati oceene višnje, a zatim koru uviti u rolat. Rolat po vrhu i okolo premazati sa ostatak kom krema. Rolat premazati šlagom i posuti cokoladnim mrvicama. Po vrhu rolat ukrasiti sa višnjama

Savet

Savet: Kora može malo ispucati kada se uvija, samo nastaviti sa uvijanjem. Kada se rolat na kraju premaže kremom to se neće primeivati. Voe dodati po svojoj želji, malinu, ribizlu, kupinu i td.