Rolat sa višnjama (4)

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **150 g**šecera
- **75 g**brašna
- **75 g**gustina

Za fil:

- **3 dl**mleka
- **3**žumanca
- **90 g**šecera
- **10 g**želatina u granulama
- **3 dl**slatke pavlake
- **200 g**višanja

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **50 g**margarina

Priprema

Belanca odvojite od žumanaca i sa 50 gr šecera umutite u cvrst sneg.

Posebno umutite žumanca sa preostalim šecerom.

Sjedinite smesu od žumanaca sa snegom od belanaca pa polako promešajte. Dodajte brašno i gustin pa promešajte varjacom.

Pleh obložite papirom za pecenje i u njega sipajte pripremljenu smesu za koru.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta dok ne porumeni.

Mleko sipajte u manju šerpu i ostavite da prokljuca. Penastu umutite 3 žumanca sa šecerom. Prelijte ih vrelim mlekom pa vratite na ringlu. Sve zajedno kuvajte na umerenoj temperaturi uz neprestano mucenje žicom dok se ne dobije penasta smesa.

Želatin prelijte sa 4 kašike hladne vode i promešajte da nabubri. Potom ga dodajte u toplu smesu od žumanca i promešajte. Ostavite da se ohladi kako bi smesa pocela da se želira.

Slatku pavlaku umutite u šlag pa dodajte želiranu smesu i dobro izmešajte.

Koru premažite filom, preko fila rasporedite oceene višnje.

Urolajte.

Preostalim filom premažite ceo rolat i ostavite da se rashladi.

okoladu otopite sa margarinom na tihoj vatri pa njom ukrasite rolat.

Ukrasite po želji, secite na parcad i poslužite.

Savet