

Rum rotat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 100 gšecera
- 100 gbrašna
- 3 kašicicekakaoa

Fil:

- 500 mlmleka
- 6 kašikašecera
- 1 kesicarum šecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapudinga od vanile
- 200 gmargarina
- 3 kašikeprah šecera
- 4 štangleizrendane cokolade

Ostalo:

- 5-6piškota
- malomleka

- 1 kašica ekstrata ruma

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca pa belanca umutiti u cvrst sneg sa pratohvatom soli. Žumanca umutiti penasto sa šecerom pa im dodati sneg od belanaca i sve lagano sjediniti varjacom. Na kraju u smesu umesati brašno pomešano sa kakaom i sve dobro sjedimotu varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci 15 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru izruciti na mokru krpu, skinuti papir za pecenje pa koru uviti u mokru krpu i ostaviti da se ohladi.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti brašno i prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šecerom i rum severom da provri pa u provrelo dodati umucenu smesu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa prah šecerom pa ga sjediniti sa ohlaenim filom, doati rendanu cokoladu za kuvanje i sve dobro sjediniti varjacom.

Filovanje: Ohlaenu koru premazati filom. Mleko pomešati sa ekstratom ruma pa u njega umakati piškote i reati ih na fil po dužoj ivici kore pa uviti sve lagano u rolat. Po želji rolat prošarati sa otopljenom crnom i belom cokoladom.

Savet