

Rum rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **3 kašicice**kakaoa

Fil:

- **500 ml**mleka
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**rum šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **200 g**margarina
- **3 kašike**prah šecera
- **4 štangle**izrendane cokolade

Ostalo:

- **5-6**piškota
- **malomleka**

- **1 kašicica**ekstrata ruma

Priprema

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

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti brašno i prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom 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 šećerom pa ga sjediniti sa ohla?enim filom, doati rendanu cokoladu za kvanje i sve dobro sjediniti varjaćom.

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

Savet