

Vocni rolat (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jajeta
- 5 kašikabrašna
- 8 kašikašecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikeulja
- 2 banane
- 100 gjagoda smrznutih
- 100 gmalina smrznutih
- 100 gkupina smrznutih
- 100 gvišanja smrznutih
- Za glazuru:
- 100 gcrne cokolade
- 3 kašikekisele pavlake
- malo bele cokolade

Priprema

Smrznuto voće odlediti i ocediti, a višnje ocistiti od koštica. Banane oljuštiti i naseći na kolutove, porskati ih limunovim sokom da ne pocrne. Umutiti belanca postepeno dodavajući šećer. Zatim dodati žumanca pa sve zajedno dobro umutiti. Uumucena jaja dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sipati ulje. Smesu sipati u pleh za pečenje obloženim pek papirom. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Pecenu koru prevrnuti na tacnu skloniti papir i polako umotati u rolat. Rولات ostaviti da se prohladi. Prohla?en rolat otvoriti i po njemu pore?ati voće. Najpre po celom rolatu rasporedite jednu bananu pa polovinu crvenog voca, drugu bananu, i završite ostatkom crvenim vocem. Napunjenu koru ponovo lagano umotati u rolat tako da se voće ne vidi. Otopiti 100 g cokolade sa tri kašike kisele pavlake, neprestano mešajući dok se ne dobije glatka masa.

Malo prohladiti i ravnomerno masu naneti na rolat. Odozgo naredajte belu cokoladu ili orahe šta vec volite. Ostavite rolat da se ohladi a potom ga iseci na parcice.

Savet