

okoladni rolat sa ukusom kapucina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašikaulja
- 1 prstohvatsoli
- 1/2 kesiceajris krim kapucina

Fil:

- 3,5 dlmleka
- 1 kesicupuding od vanile
- 3 kašikešecera
- 1vanil šecer
- 2-3 štanglecokolade
- 1/2 kesiceajris krim kapucina
- 125 gputera

Priprema

Umutiti belanca sa prstohvatom soli pa u 2-3 puta dodati šecer da se umuti cvrst šam. Dodati žumanca, još malo mutiti pa dodati ostale sastojke. Masu sipati u veci pleh od rerne obložen peki papirom. Ispeci koru u rerni na 200°C oko 15-20 minuta. Ispecenu koru umotati u krpu zajedno sa paprom.

Skuvati puding sa šećerima i kapucinom pa pred kraj dodati čokoladu.

Kad se puding prohladi dodati mu puter omekšan na sobnoj temperaturi. Umutiti da se lepo sjedini. Ostaviti ga u frižider da se stegne.

Ohlaenij koru skinuti papir pa ga nafilovati iznutra i spolja.

Ostaviti ga u frižider da se spoji i stegne pa onda seci na snite i služiti.

Savet

Ovaj rolat je lak za pravljenje a Ajris kapucino mu daje izvanredan ukus.