

Bela rolada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 1 kašik gustina
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 kašicica rendane limunove korice
- 1 vanilin šećer

Krema:

- 250 ml slatke pavlake
- 100 g bele čokolade
- 1 kašicica rendane limunove korice
- 90 g čokoladnih kapljica
- 2 vanilin šecera

I još:

- malo šećernih perlica

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i izmiksati u cvrst sneg uz dodavanje šecera. Smanjiti brzinu miksera, pa dodati

jedno po jedno žumance, a potom prosejati brašno sa praškom za pecivo i nežno špatulom ujednaciti smesu. Peci koru u plehu od pecnice, obložen pekarskim papirom, nekon 10-tak minuta na 180 stepeni. Koru umotati i ostaviti da se hladi. Za to vreme otopiti belu cokoladu, prohladiti i sjediniti sa umucenom slatkim pavlakom kojoj smo dodali limunovu koricu i vanilin. Umešati deo cokoladnih kapljica. Odmotati koru, premazati kremom, ostaviti malo za premazivanje rolata odozgo, posuti ostatkom cokoladnih kaplica, zamotati, premazati rolat preko i ostaviti na hladnoću bar sa vremena, potom ga možemo seci i služiti.

Savet