

# **Bela rolada**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **1** kašika gustina
- **1** kašica praska za pecivo
- **1** kašica rendane limunove korice
- **1** vanilin šecer

### **Krema:**

- **250** mlslatke pavlake
- **100** gbele cokolade
- **1** kašica rendane limunove korice
- **90** g cokoladnih kapljica
- **2** vanilin šecera

### **I još:**

- malo šecernih perlica

## **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca i izmišliti 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 hlađi. Za to vreme otopiti belu cokoladu, prohладiti i sjediniti sa umucenom slatkom 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 hlaenje bar sa vremena, potom ga možemo seći i služiti.

## Savet