

## *Kinder pingvin rolat*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6jaja
- 8 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 6 kašikatople vode
- 4 kašikeprosejanog brašna
- 2 kašikekacao praha
- 1 kašicicapraška za pecivo

#### **Preliv za koru:**

- 50 mlcokoladnog mleka

#### **Fil:**

- 200 mlslatke pavlake
- 100 gkrem sira
- 4 kašikeprah šecera
- 1 kašicivanila arome

#### **Glazura:**

- 100 g cokolade
- 40 g margarina
- 2 kašikeulja
- 2 kašikemleka

## Priprema

Priprema kore: Veliki pleh od rerne obložite pek papirom, a rernu uključite da se greje na 180 stepeni. Razdvojte belanca od žumanaca. Belancima dodajte prstohvat soli pa mikserom izmutite cvrst sneg, na srednjoj brzini, uz postepeno dodavanje šecera. Dodajte i vanilin šecer pa mutite dok se sav šecer ne otopi. Sada smanjite mikser na najmanju brzinu i dodajte jedno po jedno žumance sve vreme muteci, a zatim i toplu vodu. Na kraju ubacite prethodno pomešano brašno sa kakaom i praškom za pecivo, pa sve kratko izmutite na najmanjoj brzini, samo dok se sve lepo ne sjedini. (Smesa mora ostati vazdušasta) Smesu izlijte u pleh obložen pek papirom, lepo poravnajte pa pecite na 180 stepeni, oko 20 minuta. Gotovu koru izvadite iz rerne i samo kratko prohladite, par minuta pa pažljivo je zamotajte u rolat, zajedno sa papirom i ostavite tako da se ohladi. Za fil, ulijte slatku pavlaku u plasticnu posudu i izmutite mikserom kratko, tako da ostane mekša. ?im pocne da se zgušnjava, odmah ubacite i krem sir, i još jednom kratko izmešajte mikserom na najmanjoj brzini. Dodajte aromu vanile i šecer u prahu po ukusu pa sve dobro sjedinite, najbolje kašikom. Fil se jako kratko meša mikserom da se ne bi zgrudvao i da ne bi postao precvrst! Treba da je kremast i fino maziv. Ako vam se i desi da ga slucajno premutite, samo dodajte malo mleka 1 kašiku koje ce razmekšati fil i uciniti ga ponovo kremastim. Ohla?enu koru polako odmotajte i pažljivo skinite sa nje pek papir. Savet: pošto ce gornja korica biskvita poceti da se odvaja (zbog pare mozete je i oguliti bice lepša ja nisam gulila bilo je fino, Odmotanu koru poprskajte cokoladnim mlekom uz pomoc silikonske cetkice. Nanesite svugde ravnomerno fil, pazeci da ne idete baš do kraja kore. Sada pažljivo uvijte u rolat uz pomoc papira, povremeno ga blago stežuci rukama. Malo ga pritisnite rukama da se svugde lepo zalepi fil, i odložite rolat u frižider na hla?enje. Kada se rolat ohladio i stegao, napravite cokoladnu glazuru. Ubacite u šerpu cokoladu, margarin i ulje pa polako otopite na najmanjoj vatri uz stalno mešanje. Kada se sve otopilo, dodajte mleko pa dobro izmešajte da dobijete lepu glatku glazuru. Ostavite da se prohladi 10-tak minuta, kako bi je lakše naneli na rolat, da vam ne bi curilo sa strane. rolat svugde lepo premažite glazurom uz pomoc špatule, i vratite u frižider da se glazura stegne. pa rolat secite ostrim nozem ali uvek malo pokvasite noz toplom vodom. Kora je toliko meka i ukusna i bez cokoladnog mleka. Glazura je odlicna ne puca kada se sece tajna se krije u mleku koje se doda kad se glazura vec istopila.

## Savet

Rolat se brzo pravi za 40 minuta je gotov. Deca ga obozavaju, bolji je od bilo kog kupovnog kinder pingvina.