

Panj rolat



Sastojci

Za koru:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 6 belanaca
- 125 g mlevenih oraha
- 2 kašike mekog brasna

Za fil:

- 4 jajeta
- 125 g šecera
- 250 g margarina
- 125 g mlevenih oraha
- 125 g prženog šecera
- 50 g cokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Umutiti žumanca sa šecerom. Dobro ulupati belanca u cvrst sneg. U masu sa žumancima, dodati mlevene orahe, brašno i šam od belanaca. Pažljivo izmešati i uliti u podmazan pleh. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni dok ne porumni.

Pecenu koru izvaditi iz pleha i umotati u krpu (kao rolat) i ostaviti da se ohladi.

Fil: Umutiti jaja sa šecerom i kuvati na pari, sve dok se masa ne pocne odvajati od šerpe da se vidi dno. U toplu masu iseci margarin da se otopi i sjedini sa masom.

Fil podeliti na 2 dela. U $\frac{3}{4}$ fila, kojim se filuje unutrašnji deo rolata, dodati i umutiti mlevene orahe i propržen šećer, samleven na mašini za orahe.

U $\frac{1}{4}$ fila, za spoljni deo rolata, u još toplu masu, dodati otopljenu cokoladu.

Kada se kora ohladi, razviti je i namazati filom za unutrašnji deo rolata i ponovo uviti u rolat. Premazati je drugim filom, za spoljni deo rolata.

Prošarati da izgleda kao panj i posuti seckanim orasima.