

Grilijas rolat sa breskvama iz kompota



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera kristala
- 5 **kašika**mlevenih oraha
- 3 **kašike**brašna

Fil:

- 5jaja
- 250 gšecera kristala
- 100 g**cokolade** za kuvanje
- 150 gmargarina
- 200 g**oraha** za grilijaš
- 100 gšecera kristala za grilijaš
- 4-5**breskvi** iz kompota

Ukrašavanje rolata:

- **po želji**grilijaša krupnog
- 4-5**breskvi** iz kompota

Priprema

Manju tacnu ili cijiju, u koju se izruci vruc grilijaš da se ohladi, a ne zalepi, premazati tankim slojem ulja.

U šerpicu staviti 100 g šecera da se rastopi i karamelizuje, vodeći racuna da temperatura ne bude previsoka, da ne izgori i dobije gorak ukus. Kada je šecer dobio lepu braon boju, dodati orahe, promešati da šecer obavije sve orahe, pa izruciti na prethodno podmazanu posudu da se ohladi.

Kada je grilijaš hladan, staviti u avan i istucati, a deo se može i samleti za koru umesto obicnih oraha (5 kašika).

Skuvati fil na pari (najbolje u posudi sa duplim dnom i vodom) - fil od 5 jaja i 250 g šecera kristala uz stalno mešanje, pa kad se pri mesanju varjacom vidi dno posude, skinuti sa plotne i u vruc fil dodati 150 g margarina i 100 g cokolade za mešnju i sjediniti. Još malo vratiti na iskljucenu toplu plotnu, mešajuci varjacom da se margarin i cokolada istope, pa ostaviti da se hladi.

Dok se fil hladi, napraviti koru. Umutiti cvrst sneg od 5 belanaca, postepeno dodavati 5 kašika šecera kristala, pa dodavati 5 žumanaca, jedno po jedno. Smanjiti brzinu miksera, pa dodati 5 kašika mlevenih oraha (ili mlevenog grilijaša) i 3 kašike brašna, pa laganim mešanjem sjediniti. Peci u pravougaonom podmazanom i brašnom posutom plehu 15 minuta na 180 C. Peceno je kada se odvoji od stranica pleha. Izruciti na vlaznu kuhinjsku krpu, urolati i ostaviti do filovanja.

Odviti rolat iz krpe i premazati ga sa 2/3 hladnog fila, posuti sa 2/3 krupno istucanog grilijaša, pa po celoj dužini kore, kroz sredinu, poreati parcad breskvi iz kompota (može bilo koje voće, po želji), prethodno dobro oceenih. Uviti pazljivo rolat, da ne ostane supljina, oblikujuci dlanovima.

Ostatakom fila premazati rolat spolja, posuti ostatkom grilijasa, pa po vrhu, duž rolata, poreati breskve iz kompota.

Savet

Poželjno je da se pripremi dan pre služenja, da se grilijaš stopi sa filom i korom i da rolatu poseban ukus.