

## **Rolat sa višnjama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **500** gvišanja
- **1**jaje
- **1** šoljagriza
- **1** šoljaulja
- **1** šoljakiselog mleka
- **2** šolješecera
- **1** prašak za pecivo
- **1** kesicavanil-šecera
- **100** gcokolade

### **Priprema**

U odgovarajucoj posudi sjediniti griz, ulje, kiselo mleko, šecer, jaje, vanil-šecer i prašak za pecivo. Kore filovati sledecim redosledom: kora, fil, kora, fil, kora, višnje. Potom filovane kore uviti u rolat i staviti u podmazani pleh. Postupak ponoviti dok se ne utroši pripremljeni materijal. Rolat preliti uljem i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Pecene polate preliti istopljenom cokoladom.

### **Savet**