

Rolat sa kestenom

Pečenje traje svega 10 minuta, a hlađenje kore još toliko. Dok se kora hladi, vi pripremite fil, ništa lakše.

otprilike 10 - 12 Porcija/e

   Zahteva određeno umeće

 Vreme pripreme 30 Min.



- 1 Rernu uključite na 180 stepeni a pleh veličine 30x40 cm obložite papirom za pečenje. Odvojite belanca od žumanaca. Žumanca pomešajte sa burbon vanilin šećerom, aromom ruma i 60g šećera, pa dodajte kakao prah, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmešajte da se sjedini. U odvojenoj posudi izmutite belanca u čvrst sneg, postepeno dodavajući preostalih 60 g šećera. Dodajte nekoliko kašika umućenih belanaca kakao smesi pa razmutite žicom da omekša. Zatim, sjedinite sa preostalim snegom od belanaca. Izlijte u pleh, poravnajte i pecite 10 minuta.
- 2 Ispečenu koru okrenite na vlažnu krpku koju ste posuli vanilin šećerom. Uklonite papir, pa uvijte koru u rolat, zajedno sa krpom. Dok se kora hladi, pripremite fil. Umotite slatku pavlaku sa kremfix-om. Dodajte maskarpone sir, kesten pire i rum pa umotite mikserom. Dodajte belu čokoladu i sjedinite.
- 3 Nafilujte koru filom, urolajte, isecite ivice ukoliko je potrebno i prebacite na tanjir za rolat. Premažite ceo rolat preostalim filom, bogato pospite kako prahom i ukasite filom kroz dresir kesu. Preko popsite rendanu čokoladu. Dobro ohladite pre sečenja.

Sastojci:

Kora:

4 jaja
120 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
2 kašika/e Dr. Oetker Arome ruma
30 g Dr. Oetker Kakao
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
70 g brašna
otprilike 2 - 3 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera

Fil:

250 ml slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
250 g maskarpone sira
250 g kesten pirea
otprilike 1 - 2 kašika/e Dr. Oetker Arome ruma
100 g bele čokolade ohladene i rastopljene

Za dekoraciju:

Dr. Oetker Kakao
rendana čokolada