

Šareni rolat

Ukusni desert sa filom od vanile i višanja, preliven glazurom od crne i bele čokolade.

15 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za patišpanj:

- 5 jaja
- 5 kašika/e šećera
- 5 kašika/e brašna
- 2 kašika/e Dr. Oetker Kakao
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 2 kašika/e ulja

Za fil:

- 300 ml mleka hladnog
- 1 pakovanje Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom vanile
- 100 ml slatke pavlake
- 100 g slatkog od višanja

Za glazuru:

- 100 g crne čokolade
- 20 g bele čokolade
- 2 kašika/e ulja

1 Patišpanj:

U sud sipajte belanca, malo umutite da zapene, pa postepeno dodajte šećer, neprestano muteći. Na kraju dodajte žumanca i još malo mutite mikserom. Posebno sjedinite brašno, kakao i prašak za pecivo. Sipajte u umućena jaja i lagano promešajte špatulom. Na kraju dodajte i ulje. Preručite u pleh od rerne na koji ste stavili papir za pečenje. Pecite na 200 °C oko 15 minuta.

Pečeni patišpanj isecite na kockice 2 x 2 cm i stavite u odgovarajući sud.

2 Fil:

U sud sipajte 300 ml hladnog mleka i dodajte fil za tortu sa ukusom vanile. Mutite mikserom najmanjom brzinom oko pola minuta, a zatim najvećom brzinom oko 3 minuta. Posebno umutite slatku pavlaku i sjedinite sa umućenim filom sa ukusom vanile. Dodajte u sud sa iseckanim patišpanjem i dobro promešajte.

Zaobljeni kalup veličine 30 x 10 cm obložite papirom za pečenje ili providnom folijom. Naizmenično sipajte pripremljenu smesu, pa takođe, naizmenično prelivajte slatkim od višanja ili topingom. Ostavite da se ohladi najmanje 4 sata, pa okrenite na tacnu.

3 Glazura:

Crnu čokoladu otopite i dodajte ulje. Prelijte rolat, a onda poprskajte otopljenom belom čokoladom.