

Čokoladni rolat

Sastojci za koru:

- 6 jaja
- 80 g šećera
- 20 g brašna
- 30 g kakaa
- 2 kašike kuvane espresso kafe
- 150 g čokolade sa 60% kakao delova

Veliki pleh od rerne (35x30cm) obložite papirom za pečenje, upalite rernu da se greje na 180°C. Otopite čokoladu i ostavite da se prohladi.

Odvojite belanca i žumanca. Belanca umutite mikserom u čvrst sneg. U drugoj posudi umutite žumanca sa šećerom dok ne postanu svetlo žuta. U to dodajte prohladenu čokoladu i kafu. Promešajte pa umešajte prosejani kakao i brašno. Sjednite, dodajte nekoliko kašika umućenih belanaca i dobro promešajte kako bi "opustili" masu. Dodajte ostatak belanaca pa lagano sjedinite.

Smesu izlijte u pleh, poravnajte i stavite da se peče oko 12 minuta. Kada je pečena, kora će prestati da se lepi na dodir. Izvadite pleh iz rerne, ostavite oko 5 minuta da se prohladi. Pa prevrnite na drugi papir i lagano odlepите papir na kome se pekla. Ostavite da se prohladi.

Sastojci za fil:

- 1 kutija Dr Oetker fila za torte sa ukusom čokolade
- 300 ml mleka
- 50 g putera, sobne temperature

Kada se kora dovoljno ohladila da može da se filuje, penasto umutite puter. U drugu posudu sipajte hladno mleko i dodajte Dr Oetker fil, mutite mikserom prvo na najslabijoj brzini, onda na najvećoj brzini. Na kraju umešajte puter i sjednite. Filujte koru, pa lagano urolajte uz pomoć donjeg papira. Ako kora počne da se kida, samo nastavite da rolate, sve će se zamaskirati glazurom od čokolade. Rolat dobro uvijte u papir za pečenje, malo pritisnite kako bi napravili što pravilniji oblik, pa stavite u frižider na hlađenje, najbolje preko noći.

Sastojci za glazuru:

- 150 g čokolade
- 3 kašike suncokretovog ulja

Kada se rolat ohladio, stavite ga na rešetku ili na papir za pečenje pa na tacnu. Otopite čokoladu sa uljem na laganoj vatri, pa prelijte preko hladnog rolata. Po želji, možete ga odmah dekorisati jagodama umočenim u čokoladu i Dr Oetker dekor kakao mrvice. Vratite u frižider na hlađenje.