okoladni rolat od višanja

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**belanaca
- **100 g**šecera
- **2**žumanceta
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**sirceta
- **1 kašika**ruma ili likera amoreta
- **5 kašika**ulja
- Fil od višanja:
- **250 g**višanja bez koštica
- **4 kašike**gustina
- **2 kašike**šecera
- **20 g**omekšalog margarina
- Fil od sira:
- **3**žumanceta
- **6 kašika**šecera
- **250 g**neslanog sira
- **2 kašike**šecera u prahu
- **2 kašike**limunovog soka
- **1 korica**limunova narendana
- **150 ml**slatke pavlake
- Dekoracija:
- **200 ml**cokoladne glazure
- **1 kesica**šlag kreme

- Za ukrašavanje:
- **po potrebi**višnje

Priprema

Patišpanj: Razdvojiti belanca od žumanca. Umutiti penasto belanca sa prstohvatom soli, postepeno dodati šecer kašiku po kašiku uz stalno mikšanje mikserom sve dok se ne dobije cvrst sneg od belanaca. U cvrstu masu od belanaca dodati 2 žumanca i mikserom izmiksati lagano da se masa izjednaci. Dodati u masu brašno prosejano i izmešano sa kakaom i praškom za pecivo, drvenom varjacom lagano promešati provlaceci kašikom kroz penastu masu. Zatim redom dodati ostale sastojke, sirce, liker, i ulje, opet lagano promešati i izjefnaciti masu. Kaliup obložiti masnim papirom, sipati masu i peci na 160 C oko 15 minuta. Gotov patišpanj odmah uviti u krpu da se tako ohladi.

Fil od višanja: Smrznute višnje ili sveže ocistiti od koštica, samleti u blenderu da se dobije vocna kaša. Od 250 ml vocne kaše odvojiti malo i umešati šecer i gustin, a preostalu kasu staviti da provri. U provrelu kasu dodati mešavinu od gustina i kuvati vocni žele. Mešati žele sve dok ne postane gusta masa. Žele prohlafiti pa umešati omekšali margarin. Žele ostaviti da se ohladi.

Fil od sira: Žumanca umutiti sa šecerom u prahu, da pobele. Umucena žumanca kuvati na pari oko 10 minuta, uz stalno mešanje varjacom sve dok se fil od žumanaca ne zgusne. Kada je gotov krem skloniti sa vatre i pokriti prozirnom folijom, ostaviti da se ohladi. Neslani sir izmešati sa 2 kašike šecera u prahu, dodati limunov sok i rendanu koricu. Izmešati varjacom i sjediniti smesu fil od sira i hladan fil od žumanaca. Umutiti cvrsto slatku pavlaku i sjediniti sa predhodnim filom od sira i žumanaca.

Finalni deo: Skinuti pek papir sa rolata. Rolat staviti na veci i širi komad folije, da bi mogo rolat da se uvije.

Patišpanj premazati ravnomerno vocnim želeom.

Preko fila vocnog želea premazati krem od sira (nekoliko kašika ostaviti da se rolat odozgo premaze).

Rolat premazati filom, zarolati lagano da ne bi fil iscureo. Rolat uviti u foliju. Rolat staviti da se hladi u frižideru. Najbolje preko noci da odstoji da se fino stegne.

Hladan rolat razviti iz folije. Pripremiti cokoladnu glazuru i preliti preko rolata i premazati ga sa svih strana.

Umutiti šlag po upustvu i dekorisati rolat po cokoladi.

Ukrasiti rolat sa višnjama.

Rolat hladan seci na šnite i poslužiti uz dobru crnu kafu.

Savet

okoladni rolat od višanja je laganog kremastog ukusa. Kada rolat odstoji lepši ukus i bolje se see na šnite. Prijatno!