Bolo de rolo



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **250 g**oštrog brašna
- **250 g**margarina
- **250 g**kristal šecera
- **5**jaja

Fil:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **10 supenih kašika**mleka
- **1 supena kašika**jestivog ulja

Priprema

Brašno, margarin, žumanca i šecer pomešamo u glatku masu. Belanca sa prstohvatom soli umutimo u cvrst šne i lagano dodajemo ostatku mase.

Pek papir oko 5 kom isecemo na velicinu tepsije (unutrašnji promer tepsije 37x33cm). Na pek papir izrucimo oko 5 supenih kašika mase i rasporedimo masu ravnomerno po papiru (debljina kao palacinka). Ukoliko imate ravnalicu za fondan, kuhinjsku špaklu upotrebite njih za ravnomerno rasporeivanje mase ukoliko ne uzmite parce širokog cvrstog kartona. Kod ravnomernog širenja mase najbitnija je brzina jer u suprotnom pek papir se nabira i na tim mestima kora ce puci kod pecenja, to nije veliki problem pošto se rolat pravi od nekoliko kora pa se to nece videti ali iz prakticnih razloga lakše je ako je kora ucelo.

Testo sa pek papirom prebacimo u tepsiju i pecemo u unapred zagrejanoj rerni od 3-5 minuta (zavisi od rerne). Kora mora ostati skroz svetla kao u presnom stanju, u toku pecenja nakon oko 3 minuta proverite da li se testo lepi za prst ako ne kora je gotova. Ukoliko ivice promene boju na svetlo smee-zlatno morate ih izrezati jer su presušene pa ce se lomiti.

Kore zajedno sa papirom reajte jednu na drugu i prekrite kuhinjskom krpom dok spremite fil. okoladu otopimo na pari zajedno sa mlekom i uljem. Takoe se koriste i vocni premazi u ubliku otopljene marmelade ili ganaš krema sa belom cokoladom i vocem. Svaku koru premažemo tanko cokoladom i pažljivo je uvijemo u cvrst rolat.

Rolat prebacujemo na sledecu premazanu koru pa sve zajedno uvijamo u rolat dok ne utrošimo sve kore.

Gotov rolat uvijemo u tegljivu foliju i ostavimo u frižider da prenoci. Tako spremljen rolat je cvrst i lako se sece na veoma tanke šnite.

Savet