

## TRUFFEL ROLAT

### Biskvit:

- 5 bjelanjaka
- 5 žumanjaka
- 100 gr cukra
- 100 gr brašna
- 1 žlica gustina
- 1 vanilj šećer
- praška za pecivo na vrhu noža

### Krema:

- 4 čokolade za kuhanje
- 4 dcl vrhnja za šlag
- 150 gr šlaga

Biskvit, klasika – miješajte cukar i žumanca, dodajte brašno i gustin te brašno pomiješano sa mrvicu praška za pecivo. Na kraju umiješajte pjenasto umiješane bjelanjke, oprezno, drvenom žlicom. Biskvit izlijte u tepsiju koju ste prekrili papirom za pečenje. Na laganoj vatri zagrijavajte vrhnje skoro do vrenje i u njemu pažljivo otopite čokoladu za kuhanje. U kremu stavite malo likera od naranče i nagratajte malo korice. Kremu ohladite, dobro je izmiješajte hladnu i onda u nju umiješajte pjenasto umučeno maslo. Kremom namažite rolat izvana i iznutra. Ukrasite po želji i po vrhu pospite sa malo kakaa. Ne znam kako vam se sviđa po izgledu, ali jako je ukusan i slobodno ga probajte napraviti, mislim da vam neće biti žao.

