



Ролат Медено срце

Шарен ролат со џем од црни сливи и чоколадо, со вкус на Медено срце!



Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **8 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 8 јајца
- 8 лажици шеќер
- 6 лажици брашно
- 1/2 пакетче прашок за пециво
- 2 лажици какао
- 1/2 пакетче цимет

За ФИЛ ќе ви треба:

- 6 лажици џем од црни сливи
- 2 лажици рум

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 100 грама црно чоколадо
- 2 лажици масло

Чекор 1

Јајцата и шеќерот изматете ги пенесто, додадете го брашното, прашокот за пециво и убаво промешајте.

Во тавата истурете 1/3 од смесата. Во преостанатиот дел додадете го какаото, убаво соединете го и сипете ја темната смеса врз белата.

Печете во загреана рерна на 200 степени 15 минути, или проверете со чепкалка, кога ќе излезе сува.

Чекор 2

Печеното тесто завиткајте го во влажна крпа и оставете го да се излади.

Џемот од сливи и румот убаво изблендирајте ги. Премачкајте го рамномерно изладеното тесто. Завиткајте го во ролат.

Чекор 3

Чоколадото и маслото растопете ги на пареа и премачкајте го ролатот.

Чекор 4

Може да сервираате и веднаш, или да почекате да се излади и да се спои ролатот.



Совет

Има вкус сличен на колачињата Медено срце. Полнењето со џем ќе зависи од вашиот вкус.

Користени производи:



Плитка Тава



Статичен миксер



Рачен блендер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk