

Rolada od kestena i čokolade

U jesen nema ništa ljepše od okusa kestena, a kada mu se još doda gusta crna čokolada, užitek je potpun. Donosimo vam jednostavan recept za roladu od kestena i čokolade, koja će savršeno zasladiti lijena, prohladna jesenska poslijepodneva... Uživajte!

Sastojci:

- 1 kg pirea od kestena
- 15 dag margarina
- 15 dag šećera u prahu
- 2 žlice ruma

Sastojci za nadjev:

- 3 jaja
- 15 dag šećera
- 15 dag margarina
- 3 rebra čokolade za kuhanje
- kristal-šećer za posipanje

Priprema:

Pjenasto umutite šećer i margarin, dodajte rum, a zatim i pire od kestena pa umijesite čvrstu smjesu. Na dasku stavite četvrtasto izrezanu foliju i posipajte je kristal-šećerom. Pripremljenu smjesu razvaljajte na veličinu folije, debljine 1 cm.

Nadjev pripremite tako da pjenasto umutite jaja i šećer, dodajte smekšanu čokoladu i na laganoj vatri kuhajte da dobijete gustu kremu. Zatim skinite s vatre, pustite da se dobro ohladi, dodajte margarin pa zajedno izmiješajte u jednoličan nadjev.

Po smjesi koju ste prvotno razvaljali po foliji premažite ovaj nadjev i sve skupa savijte u roladu, držite je u hladnjaku da se dobro stisne. Prije posluživanja roladu narežite na ploške. Poslužite uz šlag i po želji pospite naribanom čokoladom.