

rolada s višnjama



Kao da rolada nije dovoljno teška, ja sam je radila sa visnjama u biskvitu i u bijeloj majici. Pogadas, nigdje ni pukla, a čak ni majicu nisam zaflekala. A u čemu je to tajna te rolade bez pucanja možeš vidjeti u videu. Moram malo podignuti angažman na profilu da bi i drugi ljudi mogli vidjeti moje kuhanje, savjete, recepte i trikove koji će vam svima olakšati bilo koji radi u kuhinji.

Sviđa li ti se ova rolada? Imaš li problema u pripremi rolada? Desi li ti se da ti pukne?

Evo za sve moje višnjice ☺☺☺

3 jaja

3 žlice šećera

3 žlice brašna

2 žlice kakaa

2 žlice mlijeka

3 žlice ulja

Pola pzp

Pola tegle visanja

Oko 15 minuta na 220

50g čokolade za kuhanje

50 ml vrhnja za šlag il slatkog vrhnja

Ganache, pa malo prohladiti, namazati i zarolati, možeš dodati i slaga u sredinu kao ja, naravno ostavi par visanja i slaga za ukras

#rolada #visnje #cokolada