

## Čokoladna rolada s kremom od kikiriki maslaca

### SASTOJCI

#### Tijesto

4 jaja  
3 jušne žlice vruće vode  
125 g kristalnog šećera  
1 paketić vanilin šećera  
75 g pšeničnog mekog brašna  
50 g kukuruznog brašna  
20 g kakaa u prahu  
1 vrhom puna žličica praška za pecivo  
50 g rastopljenog i ohlađenog maslaca

#### Krema

400 ml slatkog vrhnja za šlag  
165 g kikiriki maslaca s komadićima kikirikija  
200 g maslaca  
200 g šećera u prahu



### PRIPREMA

#### Tijesto

Jaja i vodu miješajte električnim mikserom jednu minutu najvećom brzinom, tako da dobijete svijetlu i pjenastu smjesu. Pomiješajte šećer i vanilin šećer, dodajte u smjesu od jaja te miješajte sve zajedno još dvije minute. Pomiješajte obje vrste brašna s kakaom u prahu i praškom za pecivo. Pola prosijte u zdjelu s jajima i miksajte najmanjom brzinom. Zatim dodajte i drugu polovicu te također promiješajte. Na kraju postupno dodajte rastopljeni maslac. Kalup dimenzija cca 35x24 cm obložite papirom za pečenje te u njega uspite tijesto. Sloj tijesta trebao bi biti debljine oko 1 cm. Pecite u unaprijed zagrijanoj pećnici na 200-220 °C, oko 10-15 minuta. Gotov biskvit odmah izvadite iz kalupa i stavite na navlažen platneni ubrus te ga zarolajte u oblik rolade. Ostavite sa strane da se ohladi.

#### Krema

Izmiksajte slatko vrhnje za šlag, tako da bude lagano kremasto i ne prečvrsto. U drugoj posudi miksajte kikiriki maslac s maslacem i šećerom u prahu sve dok se smjesa ne ujednači. Zatim u tu smjesu dodajte prethodno istučeno slatko vrhnje i miješajte dok se smjese ne povežu. Odmotajte roladu i premažite je dijelom pripremljene kreme. Zatim biskvit zarolajte u roladu te ostatkom kreme premažite njezin vanjski dio i ukasite prema želji.