Rolat (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

okoladni rolat:

- **6**jaja
- **6 supenih kašika**šecera
- **6 supenih kašika**brašna
- **1/3**praška za pecivo
- **2 kašike**kakao praha
- **3 kesice**šlaga
- **1,5 dl**mleka
- **100 g**cokoladnih mrvica

Vocni rolat:

- **6**jaja
- **6 supenih kašika**brašna
- **1/3**praška za pecivo
- **6 supenih kašika**šecera
- **malo**crvene boje za kolace
- **3 kesice**šlaga
- **1,5 dl**mleka
- **4 supene kašike**pekmeza od crvenog voca

Priprema

Za braon koru: odvojena belanca dobro umutiti. Dodati šecer, žumanca i kad se sjedini brašno, prašak za pecivo i kakao. Za crvenu koru: sve isto samo umesto kakao praha staviti crvenu boju. Staviti da se pece na 200 stepeni

par minuta. Kad se kore ohlade premazati ih šlagom koji smo umutili sa mlekom. Preko šlaga braon kore staviti cokoladne mrvice, a preko šlaga crvene kore staviti pekmez. Zaviti u rolat i ostaviti da ostoji preko noci.

Savet