

okoladni rolat (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- 6jaja
- **6 ravnih kašika**brašna
- **6 kašika**šecera
- **malopraška** za pecivo
- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade za kolace
- **3-4**cokoladnih bananica
- **po ukusu**šlag
- **1**kemfiks
- sok od narandže

Priprema

Za piškotu: odvojiti žumanca od belanca. Umutiti žumanca sa šećerom, brašnom i malo praška za pecivo. Ugrejati rernu na 180-200 stepeni. Dok se rerna greje cvrsto umutiti belanca i pomešati ih sa žumancima, šećerom i brašnom. U veliku tepsiju od rerne staviti papir za pečenje ili je namazati margarinom i pobrašnaviti i unutra sipati smesu za piškotu. Piškotu peci otprilike 17-20 minuta. Kada je gotova urolati je kao rolat i umotati u krpu i ostaviti da se ohladi.

Za fil: dok se piškota pece, u šerpi zagrejati slatku pavlaku i u joj istopiti cokoladu, ali ne sme da prokljuca. Kada se dobro istopi ostaviti da se dobro ohladi. Kada se ohladi mikserom umutiti cvrsto fil i u njega dodati kremfiks i još malo mutiti.

Ohlaenu piškotu odmotati, namociti je sokom od narandže i na nju namazati fil, na fil blizu jedne ivice složiti

jedan red čokoladnih bananica i polako smotati rolat tako da čokoladne bananice budu u sredini rolata.

Umutiti šlag i premazati rolat šlagom i ukrasiti po želji.

Savet