

## ***Rolat sa džemom i cokoladom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikeulja
- 1 kašikakakaoa

#### **Za fil:**

- 4 kašikedžema (ja sam stavila od šljiva)
- 100 gistopljene cokolade
- (ili 2 kašike eurokrema)

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno, pecivo i ulje. Masu podeliti na pola, pa u jedan deo dodati kakao. Sipati u plehu dijagonalno prvo belu masu, pa crnu.

Peci na 200 C, oko 15 minuta.

Istopiti cokoladu, pa joj dodati džem i sve izmešati. Filovati rolat.

Odmah uviti u rolat.

Dekorirati po želji.

### **Savet**

Ako imate iznenadne goste ovaj rolat je prava stvar napravite ga za tren.