oko-malina rolat



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **250 g**šecera
- **1 kašika** sirceta
- **2 štangle** rendane cokolade
- **1 kašika** kakaoa

Za fil:

- **5**žumanaca
- **5 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **70 g**maslaca
- **250 g**malina

Za dekoraciju:

- **250 g**šlaga
- **1 caša** kisele pavlake
- **350 ml**mleka

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom u cvrst šam, zatim dodati cokoladu, kakao, pa sirce. Sušiti na 150 C-45 minuta. Fil: Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari, pri kraju dodati 100 g otopljene cokolade. Kada se fil prohladi, dodati umucen margarin i maslac i sve sjediniti. Šlag umutiti sa mlekom, dodati cašu kisele pavlake i lepo sjediniti. Osušenu koru odozdo i odogore prekriti vlažnom krpom i uviti u rolat. Ostaviti tako da odstoji 10 minuta, kako bi se kora malo opustila i lako savila. Koru nafilovati cokoladnim filom, po njoj posuti maline i po ivici kore rasporediti malo šlaga. Uviti u rolat, premazati šlagom i dekorisati po želji. Prijatno!

Savet