

Rolat okacija



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šolja brašna
- 80 g šecera
- 80 g **Menaž** čokolade
- 80 ml pavlake
- 80 g usitnjenih pistacija
- 1 kašika belog sirca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Umutimo žumanca i šećer, ono svetlo žuto da bude. Dodamo prosejano brašno. Umutimo šne pa pažljivo dodamo testu. Dodamo i sirce. Npravimo glatku masu, (sedinimo u glatku masu). Na ravnom plehu stavimo kuhinjski papir i špatulom izravnamo testo u pravougaonik debljine 3 cm.

U predgrejanoj rerni, 170 stepeni Celzija pecemo 10 minuta. U neuvremenu čokoladu i polovinu pavlake istopimo au ban marie, tj u posudi nad šerpicom sa vodom koja ne dodiruje dno posude. Kad je testo peceno premažemo ravnomerno čokoladu i pospemo iseckanim pistacijama polovinom kolicine iz sastojaka.

Pažljivo držeci krajeve kuhinjskog papira rolamo. Ako testo na nekim mestima i pukne, ne brinite to će pokriti ulupana pavlaka. Premažemo je preko rolata, pospemo ostatkom pistacija

I da rezimiramo.

Savet

Kola je fenomenalnog ukusa .Sigurna sam da nikad niste pravili lakši kola a ukusniji. Volim ovakve kolae gde svi misle da ste satima dreždali u kuhinji!