

## okoladni rolat (4)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **350 g**šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **200 g**Manadž cokolade
- **2 kašike**brašna
- **250 g**margarina
- **11**jaja

## Priprema

Umutiti 8 belanaca sa 10 kašika šecera, dodati 8 žumanaca, 2 kašike kakaoa, 2 rebra rendane cokolade i 2 kašike brašna. Ispeci u velikom plehu na pek papiru i prevrnuti na mokru salvetu, kada se ispece. Fil: 250 g margarina umutiti sa 250 g šecera, dodavati 3 jajeta, jedno po jedno i mutiti i na kraju 150 g otopljene cokolade. Filovati rolat unutra i spolja.

## Savet