

upavi rolat



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 2jajeta
- 100 mlmlijeka
- 150 gcokoadе za kuhanje
- 1margarin
- 150 gšecera
- rum

I još:

- kokos

Priprema

Od navedenih sastojaka ispeci koru tj. biskvit u vecem plehu. Vruceg ga položiti na vlažnu krpu pa ga urolati i ostaviti da se hladi.

Pjenasto umutiti jaja i šećerom pa dodati mlijeko i isjeckanu čokoladu. Lagano kuhati dok ne provrije i miješati oko 10-tak minuta, da se fil malo zgusne. Dodati rum. Umutiti margarin, dodati mu ohlaeni fil i sve zajedno dobro umutiti.

Odrolati biskvit, 3 kašike fila odvojiti, a ostatkom premazati cijeli rolat i ponovo ga umotati. Rolat sa svih strana namazati filom. Kokos istresti na tacnu i rolat uvaljati u kokos te ga ostaviti na 2 sata u frižideru da se stegne da biste ga lakše mogli rezati.

Savet

U slast :)