

## Šareni rolat sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašikekakaoa

#### Za fil:

- 2-3 kašikemarmelade od višanja
- 4žumanceta
- 2 kašike šecera
- 100 g Menaž cokolade
- 100-150 gmargarina ili maslaca
- 2-3 kašike šecera u prahu

#### Za posipanje:

- 2-3 štangle rendane Menaž cokolade

### Priprema

Jaja umutite sa šecerom, i dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu podelite u dva dela i u jedan dodajte kakao. Nauljite tepsiju i pospite brašnom. Kašikom naizmenicno stavljajte red belog dela fila, red dela

fila sa kakaom i tako dok sve ne potrošite. Stavite u zagrejanu rernu da se pece na 200 stepeni doka ne porumeni. Pecenu koru izvadite iz rerne i iz tepsije, urolajte (koru rolat treba uviti dok je još vruca, jer se ohlaena lomi, posle odmotajte i filujte hladnu) i ostavite da se ohladi.

Jaja umutite sa dve kašike šecera i kuvajte na pari da se zgusnu. Dodajte cokoladu da se otopi i sklonite sa strane da se ohladi. Margarin (maslac) umutite sa 2-3 kašike šecera u prahu da bude penasto i pomešajte sa ohlaenim filom.

Ohlaenu urolanu koru odmatajte, premažite marmeladom i preko filom. (ostavite manji deo fila sa strane). Urolajte i premažite rolat ostatkom fila.

Preko fila pospite rendanu cokoladu. Ostavite nekoliko sati da se stegne i secite.

## **Savet**