

Rolat sa jafom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **1** kašikaceenog soka od pomorandže
- **1/2**izrendane kore pomorandže
- **6** kašikabrašna
- **1** kašicicaprška za pecivo

Za fil:

- **3** jajeta
- **100** gšecera
- **250** gmargarina
- **3** kašikekakaoa
- **4** komadajafa keksa

Priprema

Kora. Jaja umutiti penasto sa šecerom, zatim dodati sok i rendanu koru pa na kraju lagano varjacom umešati brašno, pomešano sa praškom za pecivo. Smesu uliti u veliki pleh od rerne obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Pecenu koru izruciti na vlažnu krpu, uviti je i ostaviti tako da se ohladi.

Fil. Jaja umutiti sa šecerom i skuvati na pari, skloniti sa vatre pa umešati kakao, sve lepo sjediniti. Smesu ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto i sjediniti ga sa ohlaenom smesom.

Ohlaenu koru, odviti, skinuti papir za pecenje pa je premazati pripremljenim filom (ostaviti 2 kašike fila za premazivanje rolata odgore), uz dužu stranicu kore poreati jafa keks, koji je presecen na pola i prethodno umocen u mleko.

Sve lagano uviti u rolat i premazati ostatkom fila. Po želji rolat prošarati cokoladnom glazurom.

Presek.

Ostaviti da se stegne pa rolat seci na parcice željene debljine.

Savet