

Dvobojni kakao rolat



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za koru:

- **5jaja**
- **5 kašikašecera**
- **4 kašikebrašna**
- **1 kašikakakaoa**

Za fil:

- **200 mlmleka**
- **3 kašikešecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1jaje**
- **2 kašikebrašna**
- **250 gmargarina**
- **1 kašikakakaoa**

Priprema

Kora: Odvojiti žumanca od belanaca pa žumanca umutiti sa šecerom, zatim im dodati brašno i sve lagano sjediniti varjacom. Belanca umutiti u cvrst sneg pa ih dodati u prethodnu smesu i lagano mešati varjacom da se sastojci povežu. Na kraju u smesu dodati kakao i sve sjediniti varjacom. Smesu sipati u pleh obložen papirom za

pecenje i peci na 180 stepeni 10-15 minuta.

Pecenu koru uviti u mokru krpu. Ostaviti tako da se ohladi.

Fil: Odvojiti malo mleka i sa njim umutiti jaje i brašno, ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Fil podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati kakao.

Filovanje: Odviti ohlaenu koru, premazati je sa svetlim filom, pa preko svetlog fila naneti tamni fil.

Zatim uviti u rolat.

Rolat ostaviti da se stegne pa ga seci na parcice.

Savet