

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

pečenje i peći 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 umućenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaćenim filom.

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

Filovanje: Odviti ohlaćenu 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