upavi rolat (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **4**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**vrele vode

Za premaz:

- **proizvoljne kolicine**nutelle i bijelog krema

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 ml**slatke pavlake
- **i**kokos za posipanje

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca i 3 kašike šecera. Posebno umutiti žumanca i 3 kašike šecera. Dodati ulje i vodu, pa kratko izmiksati. Snijegu od bjelanaca dodati smjesu od žumanaca. Sjediniti. Dodati i brašno, pa pažljivo sjediniti. Sipati smjesu u veliki pleh, obložen papirom za pecenje. Peci na 200 C 12-15 minuta. Pecen biskvit zarolati u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Trecinu biskvita premazati bijelim kremom (ja sam koristila Lino ladu milk), a preostale 2/3 nutellom. Zarolati. Otopiti cokoladu i vrhnje, prohladiti, pa preliti preko rolata. Posuti kokosovim brašnom.

Ohladiti, pa rezati na parcad!

Savet