

Doboš rolnice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 **kašike**šecera
- 7 **kašika**brašna

Za fil:

- 4jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **250 g**margarina

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- 3 **kašike**ulja

Priprema

Za koru: U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca i 4 kašike šecera. U drugoj posudi umutiti belanca i 3 kašike šecera.

Sjediniti sa žumancima.

Smesu izliti u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Za fil: Mikserom umutiti jaja i šećer te skuvati na pari. Dodati čokoladu za kuvanje, ukuvati. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti pa ga sastaviti sa ohlaenim filom i sve dobro umutiti mikserom. Ohlaenu koru iseci na 3 trake pa svaku traku iseci na 3 dela.

Svaki deo premazati filom.

Urolati i ostaviti da se stegne.

Za glazuru: Na pari otopiti čokoladu za kuvanje i ulje te preliteri svaku rolnicu. Ostaviti da se glazura stegne pa poslužiti.

Savet

Probajte, veoma su ukusne!