

# *Rolat Paunovo oko*

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- 4 kom jaja
- 125 g šecera
- 2 supene kašike kakaa
- 50 g brašna
- 50 g gustina

### **Fil:**

- 3 žumanaca
- 100 g šecera
- 1 kesica vanil šecera
- 3 pune kašike brašna
- 4 dl mleka
- 200 g margarina
- 80 g cokolade

### **Glazura:**

- 60 g cokolade
- 0.5 dl slatke pavlake

## **Priprema**

Biskvit: Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg. Zatim postpeno dodavati 50 gr šecera i mutiti dok se šecer ne otopi.

Posebno umutiti žumaca i 75 g šecera. Sjediniti šam od belanaca i umucena jaja pa dodati brašno, gustin i kakao, sastojke dobro izmešati da se dobije ujednacena masa.

Pleh obloziiti pek papirom sipati masu i peci na 200 stepeni 12 minuta. Pecenu koru umotati u vlaznu krpu.

Fil: U manju šerpu sipati 3 dl mleka, dodati šecer i ostavatiti da prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko,

žumanca, vanili šećer i brašno te sipati u ključalo mleko.

Nastaviti sa kuvanjem na umerenoj temperaturi dok se masa ne zgusne.

U ohladjen fil dodati omeksao margarin i umutiti mikserom, podeliti na dva dela u prve deo fila dodati otopljenu cokoladu a drugi deo fila ostaviti žut.

Finalini postupak: Pecenu koru premazati žutim filom pa preko njega naneti fil od cokolade i urolovati, cokoladu ostavljenu za dekoraciju sjediniti sa slatkom pavlakom i kuvati na pari dok se cokolada ne otopi.

Otopljenu cokoladu preliti preko rolata.