

okoladni rolat sa cokoladnim bombicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- **100 g**cokolade
- **100 g**šecera
- **125 g**maslaca
- **120 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina

Za bombice:

- **100 g**cokolade
- **200 g**mljevenog keksa
- **125 g**maslaca
- **200 ml**soka od pomorandže
- **2 kašike**kakaoa

Za prskanje kore:

- **200 mlsoka** od pomorandže

Preparacija

Žumance odvojiti od bjelanaca. Maslac penasto umutiti, cokoladu istopiti na tihoj vatri.

Maslac, cokoladu i žumanca sjediniti viljuškom. Bjelanca i šecer umutiti u cvrst snijeg. Brašno i kakao sjediniti. U cokoladnu masu dodati umucena bjelanca i na kraju dodati brašno. Sve sjediniti drvenom varjacom.

Masu izliti u veliki pleh od elektricnog šporeta. Peci na 200 C 10 minuta.

Dok se kora pece napraviti bombice. Maslac i cokoladu istopiti na tihoj vatri i dodati keksu i kakao. Dodati i sok od pomorandže. Sve sjediniti.

Od date mase napraviti bombice.

Slatku pavlaku umutiti i dodati jedan želatin pripremljen prema uputstvu na kesici. Kad se kora ohladila odviti je, poprskati sa sokom od pomorandže i premazati sa polovinom fila. Na jedan kraj poreati bombice.

Saviti u rolat. Premazati sa ostatkom fila i dekorisati sa bombicama.

Ostaviti u frižider da se ohladi. Sjeci na parcad i uživati u ukusima. Prijatno!

Savet