

okoladni zavodnik



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **5** kašika brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** kašikaulja

Za fil:

- **200** mlslatke pavlake
- **200** g cokolade
- **100** g putera
- **50** g šecera u prahu

Priprema

U ciniju sipati šefer, vanilin šefer i promešati. Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera.

Dodati žumanca.

Mutiti dok smesa ne postane ujednacena.

Brašno pomešati sa praškom za pecivo i polako rucno umešati u smesu.

Pleh dimenzija 35x35 cm obložiti pek-papirom i sipati pripremljenu smesu.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Peceni biskvit dok je još topao urolati u pek-papir, a kada se ohladi pažljivo odstraniti papir.

Fil: Umutiti slatku pavlaku i šecer u prahu.

Dodati izlomljenu cokoladu i kuvati na pari dok se svi sastojci ne sjedine.

Posebno umutiti puter.

Umuceni puter sjediniti sa ohlaenom smesom od slatke pavlake.

Filom premazati kolac.

A zatim uviti u rolat.

Gotov rolat ukrasite glazurom od cokolade i uživajte u cokoladnom ukusu.

Savet