okoladni rolat (6)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1**jaje
- **1**žumance
- **200 g**maslaca
- **300 g**brašna
- **100 g**šecera
- **50 g**kokosa

Za fil:

- **1/2 teglice**džema od kajsije
- **200 g**cokolade

Priprema

Umutiti jaje i žumance sa šecerom. Dodati zaleen izrendan maslac, brašno i kokos. Dobro umutiti i razvuci. Ako je previše meko dodati još brašna ili dodati malo mleka, ako je tvrdo jako. Otopiti u šerpici džem i cokoladu na laganoj vatri. Premazati razvuceno testo u uviti u rolat. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci rolat. Oko 25-30 minuta. Kada je gotov posuti ga prah šecerom.

Savet