

Dvobojni rolat (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je za koru:

- 5 jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašika mleka
- 2 kašikeulja
- 5 kašikebrašna
- 3 kašike šecera sa aromom narandže
- 100 gcokolade
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 6žumanaca
- 8 kašikašecera
- 100 gmargarina
- 60 gputera
- 150 gcokolade

Za prelivanje kore:

- 150 mlsoka od narandže

Priprema

Kora: Jaja penasto umutiti sa šećerom i šećerom sa aromom narandže. Zatim dodati mleko i ulje pa muteci postepeno dodajte kašiku po kašiku brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Dobijenu smesu podelite na 2 dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugi umešajte sitno narendanu čokoladu. Pleh podmažite i obložite papirom za pečenje i u pleh naizmenicno sipajte žuti i čokoladni fil tako da kora bude šarena. Pecite na 200 C dok ne porumeni. Fil: Žumanca penasto umutite sa šećerom i skuvajte na pari. Pri kraju kuvanja dodati čokoladu, mešati dok se ne otopi pa skloniti sa vatre. Ohlaen fil sjediniti sa margarinom i puterom. Filovanje: Koru preliti sokom od narandže i premazati čokoladnim filom (malo fila ostavite za tanak premaz rolata). Koru uviti u rolat, tanko premazati čokoladnim filom i dekorisati po ukusu.

Savet