

Doboš rolat



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 300 gšecera
- 200 gbrašna

Za fil:

- 5jaja
- 370 gšecera
- 4žumanca
- 6 rebaracokolade
- 2vanilina šecera
- 2 kašikevode
- 370 gputera ili margarina

Za ukrasni fil:

- 4belanceta
- 10 kašikašecera
- 4 kašikašecera (za karamel)

Priprema

Napraviti kore: Izmutiti 10 belanaca sa šecerom. Dodati žumanca. Dodati brašno u dobijenu smesu i ovo mešati

ručno, ne mikserom. Okrenuti pleh naopacke, staviti pek-papir (premazan salvetom natopljenom u ulju) i tanko razmazati smesu po papiru (ne svu smesu odjednom), tako da otprilike dobijemo 9 kora na 9 papira. Pece se na 180°C (na duvanju), dok kore blago ne porumene. Dok se kora pece, mažemo sledeci papir sa smesom. Ispecene kore stavljamo na sto da se ohlade.

Napraviti fil za kore: Jaja sa šećerom, vanilinim šećerom i vodom kuvati na pari dok se šećer ne istopi, pred kraj dodati izlomljenu čokoladu u to (tako da se i ona istopi). Ovo ohladiti, pa dodati izmucen puter ili 1/2 putera i 1/2 margarina.

Napraviti fil za ukrašavanje: 4 belanca dobro umutiti i postepeno (jednu po jednu) dodavati 10 kašika šećera. Posebno istopiti 4 kašike šećera (napraviti karamel). Taj vrući karamel sipati u izmucena belanca i mutiti ih mikserom 5-10 minuta. Posuda mora biti duboka, jer smesa raste kada se sipa vrući karamel.

Filovanje: Kada su svi sastojci ohlaeni, namazati prvu koru filom za kore na papiru, pa je urolati u rolat (bez papira). Drugu koru namazati na papiru, pa prebaciti ovaj prvi mali rolat na nju, pa urolati drugu koru. Taj novi rolat staviti na treću namazanu koru, pa urolati... I tako do devete kore. Posle prebaciti rolat na tacnu i dekorisati ukrasnim filom.

Prijatno!

Savet

Držati se istog redosleda po kome su koraci pisani.