Rolat sa belom cokoladom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **120 g**šecera
- **75 g**brašna
- **40 g** gustina
- **40 g**cokolade u prahu
- **2 kašike**ulja

Fil:

- **4 dl**mleka
- **4 kašike**šecera
- **1**puding sa ukusom slatke pavlake
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**margarina

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg. Zatim dodavati jedno po jedno žumance i ulje neprekidno muteci. Na kraju dodati brašno, gustin, cokoladu u prahu i polako promešati varjacom. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 stepeni 15 minuta. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu.

U šerpu sipati 3 dl mleka, dodati šecer i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa pudingom od slatke pavlake, pa sipati u kljucalo mleko i kuvati neprekidno mešajuci dok se ne zgusne. U topao fil dodati

izlomljenu belu cokoladu i mešati dok se ne rastopi. U ohlaen fil dodati margarin i izmiksati.

Ohlaenu koru premazati filom. Uviti u rolat i ostaviti da se stegne.

Savet