

Doboš rolat (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 2vanil šecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikegustina

Fil:

- 2jajeta
- 125 gmargarina
- 125 gšecera u prahu
- 2vanil šecera
- 1 cašacokoladne glazure

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg. Postepeno dodavati 2 kašike šecera uz neprekidno mucenje dok se šecer ne rastopi. Žumanca umutiti sa preostalim šecerom. Sjediniti smesu od žumanaca sa samom od belanaca i polako promešati varjacom. Dodati brašno i gustin, pa opet promešati da bi se dobila ujednacena smesa. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru, dok je još topla, urolati u vlažnu krpu.

Sjediniti jaja, šecer u prahu i vanil-šecer pa kuvati na pari uz neprekidno mucenje dok se krem ne zgusne. Pred

kraj kuvanja dodati cokoladnu glazuru. U ohlaeni fil postepeno dodati margarin i mutiti mikserom da se dobije fini krem.

Ohlaenu koru premazati filom i urolati. Ostaviti da se stegne, pa iseci na parcad i poslužiti.

Savet