Rolovani cupavci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4**jajeta
- **120 g**šecera
- **120 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**vode
- **1/2 kašike**ulja

Za fil:

- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina

Ostalo:

- **2 dl**mleka
- **100 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **200 g** kokosa

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati vodu, ulje opet dobro mutiti. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i sjediniti sa žumancima. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg i polako kašiku po kašiku dodavati u žumanca i polako rucno izmešati varjacom. Peci u velikom plehu od rerne 40x40 cm na pek papiru. Peci na 170C samo 10-15 minuta.

Za fil cela jaja umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Dodati cokoladu i sjediniti. U hladan fil dodati prethodno umucen margarin i dobro umutiti zajedno. Nafilovati koru, pa je iseci na trake na nekih 5-6 cm širine. Uvijati trake u male rolnice, preseci nožem i opet nastaviti sa uvijanjem i secenjem do kraja trake.

Ugrejati mleko sa šecerom, dodati cokoladu i pola margarina pa prohladiti. Svaku rolnicu lagano površinom umociti i onda uvaljati u kokos.

Savet