

okoladni rolat (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kora:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **3** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa

Fil:

- **650** ml mleka
- **10** kašika šecera
- **2** kesice pudinga od cokolade
- **1** kašika gustina
- **50** g cokolade za kuvanje
- **125** g margarina
- **1** vanil šefer

okoladna glazura:

- **100** g cokolade za kuvanje
- **1** kašika ulja
- **3** kašike mleka

I još:

- **5-6 kašikapekmeza od šljiva ili višanja**
- cokoladne mrvice

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa brašno i kakao. Izmešati i usuti u pleh (35x25), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 15ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Pecenu koru staviti na cistu pamucnu krpu, uviti u rolat i ohladiti.

U 500 ml mleka staviti šecer i zagrejati. Puding i gustin razmutiti sa 150 ml mleka, usuti u zagrejano mleko i zakuvati. Skloniti sa ringle, dodati vanil šecer i cokoladu i mešati da se otopi.

Fil dobro ohladiti pa ga pomešati sa umugenim margarinom.

Koru odmotati i premazati je pekmezom.

Preko staviti fil (malo više od polovine ukupne kolicine) i urolati.

Rolat premazati preostalim filom.

Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i preliti preko kolaca. Posuti cokoladnim mrvicama.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Prijatno!

Savet