Rolat sa jafa keksom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **7 kašika**šecera
- **80 g**prah pudinga od vanile
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**ulja
- **5 kašika**vode

Fil:

- **7**jaja
- **15 kašika**šecera
- **100 g**margarina
- **100 g**sitno seckanih oraha
- **10**mini jafa keksica
- **100 g**cokolade

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šecerom i vodom dodati žumanca, brašno,ulje i puding sve dobro sjediniti i peci pola sata na 200 stepeni. Ja inace pecem na papiru za pecenje i kada je kora gotova zajedno sa papirom zaviti u rolat, ali možete koru izruciti na vlažnu krpu i zaviti u rolat. Ostavite da se ohladi.

Fil: Žumanca i šecer dobro izmutiti i kuvati na pari 30 minuta dodati cokoldu sve dobro izmešati i ostaviti da se

hladi.

Obavezno fil mora biti potpuno hladan. Kada se ohladi umutiti ga sa margarinom i dodati orahe.

Koru nafilovati filom pa poreati jafu i uviti u rolat. Vrlo jednostavan i ukusan kolac. Prijatno.

Savet