Rolat sa cokoladom i džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **100 ml**ulja
- **100 ml**mlijeka
- **1**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaoa

Fil I:

- **250 g**džema od breskve

Fil II:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**margarina

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom (posebno bjelance pa dodati žumance), pa dodati sve ostale sirovine sem kakaa i dobro sjediniti.

Smjesu podijeliti na dva dijela.

U jedan dio dodati kakao. Ispeci dve kore žutu i tamnu.

Kore peci u velikom flehu od elektricnog šporeta na 200 C oko 15 minuta. Kora je sunerasta i ne treba je stavljati u vlažnu krpu.

Žutu koru zaliti sa filom 2 (cokoladu i margari otopiti na tihoj vatri), staviti preko tamnu koru i preko nje fil 1. Saviti u rolat i ostaviti u frižider da se stegne.

Kad je rolat ohlaen isjeci ga na tanku parcad. Prijatno!

Savet