

okoladni rolat s orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **4** kašikemljevenih oraha
- **1** kašikakakao praha
- **2** kašikebrašna

Fil:

- **500** mlvrhnja za šlag
- **300** g cokolade za kuhanje
- **200** g mljevenih oraha
- **100** g margarina

Priprema

Pjenasto umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati preostale sastojke. Smjesu izmješati kašikom i izliti u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10-12 minuta. Gotovu koru odmah izvaditi na vlažnu platnenu salvetu i uviti u rolat.

U šerpu na laganoj vatri sipati vrhnje za šlag, dodati cokoladu i margarin, kad se sastojci otopi (smjesa ne smije prokljucati) skinuti i ostaviti par sati da se smjesa dobro ohladi (najbolje je dan prije napraviti kremu ili ostaviti preko noci da se ohladi). U ohlaenu kremu dodati mljevene orahe, smjesu izmješati i nanijeti ravnomjerno preko kore, zarolati i ostaviti da se ohladi. Ostatkom kreme premazati kompletan rolat i posuti orasima.

Savet