

# **Šareni jafa rolat**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

## **Sastojci**

### **Za crnu koru:**

- **5**jaja
- **10** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kesice pudinga od cokolade
- **1** kašicicaprška za pecivo

### **Za žutu koru:**

- **5**jaja
- **10** kašikašecera
- **5** kašika brašna
- **1/2** kesicepudinga od vanile
- **1** kašicicaprška za pecivo

### **Za fil:**

- **700 ml**mleka
- **10** kašikašecera
- **6** kašikagustina
- **250 g**margarina
- **1** kutijajafa keksa
- **100 g** bele cokolade
- **3** kašikecrnog eurokrema
- **3** kašikebelog eurokrema

- nekoliko kašikapekmeza od šljiva

### Za dekoraciju:

- 2 kesice šлага
- malo rendane cokolade

### Priprema

Umutiti posebno belanca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Zatim umutiti žumanca sa 5 kašika šecera, pa obe smese sastaviti. Dodati brašno, puding i prašak za pecivo. Smesu kašikom ujednaciti, istresti u pleh obložen pek-papirom i peci oko 20 minuta na 180 C. Pecenu koru, zajedno sa papirom, dok je još topla, uviti u rolat.

Postupak ponoviti i sa žutom korom, samo umesto pudinga od cokolade, staviti puding od vanile.

U šerpu na šporetu sipati mleko i dodati mu šefer, pa promešati. Posebno razmutiti gustin sa malo vode i sipati u uzavrelo mleko, uz neprestano mešanje, dok smesa ne postane gusta. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohlaeno umiksati omekšao margarin i smesu podeliti na dva dela. U prvi deo staviti crni eurokrem i jafa keks isecen na sitne komade. U drugi deo staviti beo eurokrem i otopljeni i prohlaeni beli cokoladu. Zatim odmotati obe kore i odvojiti ih od papira pažljivo.

Staviti na poslužavnik crnu koru, na nju naneti beo fil.

Preko belog fila staviti žutu koru, premazati je pekmezom od šljiva, pa preko pekmeza naneti crni fil (malo više od polovine, a ostatak odvojiti za premazivanje celog roleta).

Obe kore lagano uviti u rolat. Odvojenim delom fila premazati ceo rolet, a onda naneti šlag i dekorisati po želji.

### Savet