

Šareni jafa rolat



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za crnu koru:

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

Za žutu koru:

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

Za fil:

- 700 mlmleka
- 10 kašikašecera
- 6 kašikagustina
- 250 gmargarina
- 1 kutijajafa keksa
- 100 g bele cokolade
- 3 kašikecrnog eurokrema
- 3 kašikebelog eurokrema

- **nekoliko kašika**pekmeza od šljiva

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlaga
- **malo** rendane cokolade

Priprema

Umutiti posebno belanca sa 5 kašika šećera u cvrst sneg. Zatim umutiti žumanca sa 5 kašika šećera, 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 šećer, 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 ohla?eno 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 otopljenu i prohla?enu belu 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 rolata).

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

Savet