

oko žele rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 200 g mlevene plazme
- 100 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 1 dl soka od narandže
- 100 g čokolade
- 100 g žele bombona

I još:

- 50 g čokolade
- 1 kašik aulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i lepo sjediniti. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanoj rerni na 200 C, oko 20 minuta.

Gotovu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati plazmu i prohladenu, otopljenu čokoladu. Zatim dodati sok i dobro promešati.

Ohladenu koru razviti, pa premazati filom i posuti seckanim žele bombonama.

Uviti rolat i prelići glazurom od rastopljene čokolade i ulja. Rolat ostaviti da se dobro stegne, pa ga iseci na parčad debljine 1 cm.

Savet