

oko-malina rolat



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 5belanaca
- 250 gšecera
- 1 kašika sirceta
- 2 štangle rendane cokolade
- 1 kašika kakaoa

Za fil:

- 5žumanaca
- 5 kašikašecera
- 100 gcokolade
- 125 gmargarina
- 70 gmaslaca
- 250 gmalina

Za dekoraciju:

- 250 gšlaga
- 1 caša kisele pavlake
- 350 mlmleka

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom u cvrst šam, zatim dodati cokoladu, kakao, pa sirce. Sušiti na 150 C-45 minuta. Fil: Žumanca umutiti sa šećerom i kuvati na pari, pri kraju dodati 100 g otopljene cokolade. Kada se fil prohladi, dodati umucen margarin i maslac i sve sjediniti. Šlag umutiti sa mlekom, dodati cašu kisele pavlake i lepo sjediniti. Osušenu koru odozdo i odogore prekriti vlažnom krpom i uviti u rolat. Ostaviti tako da odstoji 10 minuta, kako bi se kora malo opustila i lako savila. Koru nafilovati cokoladnim filom, po njoj posuti maline i po ivici kore rasporediti malo šlaga. Uviti u rolat, premazati šlagom i dekorisati po želji. Prijatno!

Savet