

Mini rolati



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 70 g šecera
- 120 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika vode
- 1 kašika ulja

Fil:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 100 g čokolade
- 200 g margarina

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati šecer, žumanca, brašno sa praškom za pecivo, ulje i vodu i dalje muteci mikserom. Sipati u veliki pleh koji je obložen papirom za pecenje i ispeci na 180 stepeni. Kad se kora ispece pažljivo skinuti papir, uviti u krp u i ostaviti da se ohladi. Fil: Jaja i šecer kuvati na pari stalno mešajuci. Kad postane penasto dodati cokoladu izlomljenu na kockice. Skinuti sa vatre i mešati da se cokolada otopi. Ostaviti da se ohladi. Kad je fil skroz hladan dodamo penasto umucen margarin. Podelimo na dva dela i namažemo na biskvite. Koru iseci na 4 trake. Svaku traku premazati filom, uviti je u rolat jednom-dvaput i preseći nožem. Ponovo zamotati jednom-dvaput i tako sve do kraja da se dobiju mali rolati. Ostaviti u frižideru da se fil dobro stegne. Preliti ih šecernom glazurom ili cokoladom.

Savet