

okoladni Rolat (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 ravne kašikebrašna
- 1,5 kašika kakao praha

Za fil:

- 200 gMenaž cokolade
- 150 gpah šecera
- 2jajeta

Za glazuru:

- 100 gMenaž cokolade za kuvanje
- 3 kašikeulja

Priprema

Umotiti cvrstu penu od belanaca, dodati šecer, jedno po jedno žumance i na kraju pažljivo umešati brašno i

prosejani kakao prah. Sipati u veliki pleh od pecnice obložen masnim papirom i ispeci koru. Gotovu koru odmah izvaditi na vlažnu platnenu salvetu i uviti u rolat. U meuvremenu pripremiti fil: Umutiti penasto maslac sa šećerom u prahu. Kad se kora ohladila, odmotati i preseći na pola po dužini, tako da dobijemo dve kore za dva mala rolata. Premazati pripremljenim filom, ponovo zaviti u rolat i odgore premazati tanko sa malo fila. Ostaviti da se dobro rashladi i preliti glazurom od cokolade. ostaviti u frižider da se stegne, pa seci na rolade.

Savet