*Rolat *Paunovo oko**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **10 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1/2 kašicice**sode bikarbone

Fil:

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **4 kašike**brašna
- **3 dl**mleka
- **200 g**margarina
- **50 g**cokolade
- **3 kašike**mleka

Priprema

Za koru odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti žumanca sa šecerom. Posebno pomešati brašno, kakao i sodu bikarbonu, pa dodati žumancima. Sve dobro izmiksati.

Posebno umutiti belanca u cvrst sneg pa dodati prethodnoj smesi. Pažljivo promešati da se lepo sjedini.

Sipati smesu u veci pleh obložen papirom za pecenje.

Peci koru oko 20 minuta na 180 stepeni, u prethodno zagrejanoj rerni.

Pecenu koru, pomocu papira na kom se pekla, uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Za fil umutiti 4 jaja sa šecerom, pa dodati brašno i 3 kašike mleka. Posebno staviti 3 dl mleka da provri, pa kad provri dodati smesu od jaja i neprestano mešati dok se ne dobije potrebna gustina. Sve to raditi na tihoj vatri.

Ostaviti da se ohladi pa sjediniti sa umucenim margarinom.

Smesu podeliti na 2 dela: 1 ostaje žut, a u drugi dodati otopljenu cokoladu. Razviti koru i premazati je najpre svetlim fiom.

Preko svetlog fila naneti tamni.

Pažljivo uviti u rolat.

Držati nekoliko sati u frižideru da se stegne, pa onda poslužiti.

Savet