

?okoladni rolat



Sastojci

Za testo:

- 5 jaja
- 100 g šecera
- 80 g izrendane cokolade
- 100 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera

Za fil:

- 200 g šecera
- 3 jajeta
- 100 g cokolade
- 100 g margarina
- 1 kesica vanilin šecera
- glazura od cokolade

Priprema

Dobro umutiti 5 belanaca sa 100 g šecera pa u to dodati 5 žumanaca, 80 g izrendane cokolade, kesicu vanilin šecera i 100 g brašna.

Umucenu masu sipati u podmazan cetvrtasti pleh i peci na umerenoj temperaturi. Ispeceni patišpanj staviti na ovlažen salvet i filovati.

Fil: Na pari skuvati 200 g šecera i 3 cela jajeta.

U kuvano dodati 100 g umucenog margarina, 100 g cokolade i 1 vanilin šecer. Ovim filom nafilovati patišpanj,

uviti ga u rolat i ostaviti da se ohladi.

Ohlaženi rolat preliti glazurom od cokolade.