

Žerbo rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **350 g** brašna
- **100 g** margarina
- **100 g** šecera
- **2 dl** toplog mleka
- **1** jaje

Za fil:

- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera
- **oko 300 g** džema (kajsije, šljive, smokve..)

Za preliv:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** vode
- **30 g** margarina

Priprema

Za testo: U malo toplog mleka razmutiti kvasac i malo brašna, ostaviti. Za to vreme u plasticnu ciniju sipati brašno, dodati jaje, mešati varjacom, šećer, vanil šećer i otopljeni margarin, zatim kvasac sa mlekom i ostatak mleka. Umesiti mekano testo. Po potrebi dodati malo brašna da se ne lepi. Podeliti na 3 jufkice i svaku razviti na pravougaonik što tanji, (ali nemojte ni da se providi testo) :D

U posudu staviti mlevene orahe, šećer i džem, dodavati džema toliko da dobijete fil koji će fino da se maže na testo, da ne bude ni jako gust ni redak. Sa špatulom mazati fil na svaku koru i umotati u rolat. Staviti u pleh obložen pek papirom i peci na 170 C oko 15 minuta. Treba malo da porumeni.

Za preliv: ja sve topim u mikrotalasnoj, a vi možete na tihoj vatri, ne na pari. Staviti u odgovarajucu posudu cokoladu, vodu, šećer i margarin na tihoj vatri mešati dok se sve ne otopi i ne postane sjajno. Ako topite u mikrotalasnoj otvarati na svakih 10 sekundi i promešati. Preliti ohlaen rolat. Najbolje je kad prenoci pa sutradan seci na šnite.

Savet