

Rolat sa jafom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kašikaceenog soka od pomorandže
- 1/2izrendane kore pomorandže
- 6 kašikabrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo

Za fil:

- 3 jajeta
- 100 gšecera
- 250 gmargarina
- 3 kašikekakaoa
- 4 komadajafa keksa

Priprema

Kora. Jaja umutiti penasto sa šećerom, zatim dodati sok i rendanu koru pa na kraju lagano varjacom umešati brašno, pomešano sa praškom za pecivo. Smesu uliti u veliki pleh od rerne obložen papirom za pečenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Pecenu koru izruciti na vlažnu krpu, uviti je i ostaviti tako da se ohladi.

Fil. Jaja umutiti sa šećerom i skuvati na pari, skloniti sa vatre pa umešati kakao, sve lepo sjediniti. Smesu ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto i sjediniti ga sa ohlaenom smesom.

Ohlaenu koru, odviti, skinuti papir za pečenje pa je premazati pripremljenim filom (ostaviti 2 kašike fila za premazivanje rolata odgore), uz dužu stranicu kore poreati jafa keks, koji je presečen na pola i prethodno umocen u mleko.

Sve lagano uviti u rolat i premazati ostatkom fila. Po želji rolat prošarati cokoladnom glazurom.

Presek.

Ostaviti da se stegne pa rolat seci na parcice željene debljine.

Savet