Doboš rolnice

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**jaja
- **7 kašike**šecera
- **7 kašika**brašna

Za fil:

- **4**jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **250 g**margarina

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Za koru: U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca i 4 kašike šecera. U drugoj posudi umutiti belanca i 3 kašike šecera.

Sjediniti sa žumancima.

Smesu izliti u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Za fil: Mikserom umutiti jaja i šecer te skuvati na pari. Dodati cokoladu za kuvanje, ukuvati. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti pa ga sastaviti sa ohlaenim filom i sve dobro umutiti mikserom. Ohlaenu koru iseci na 3 trake pa svaku traku iseci na 3 dela.

Svaki deo premazati filom.

Urolati i ostaviti da se stegne.

Za glazuru: Na pari otopiti cokoladu za kuvanje i ulje te preliti svaku rolnicu. Ostaviti da se glazura stegne pa poslužiti.

Savet

Probajte, veoma su ukusne!