

?okoladni rolat sa cokoladnim bombicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 100 g cokolade
- 100 g šecera
- 125 g maslaca
- 120 g brašna
- 2 kašike kakaoa

Fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 1 kesica želatina

Za bombice:

- 100 g cokolade
- 200 g mljevenog keksa
- 125 g maslaca
- 200 ml soka od pomorandže
- 2 kašike kakaoa

Za prskanje kore:

- **200 ml**soka od pomorandže

Priprema

Žumance odvojiti od bjelanaca. Maslac penasto umutiti, cokoladu istopiti na tihoj vatri.

Maslac, cokoladu i žumanca sjediniti viljuškom. Bjelanca i šećer umutiti u cvrst snijeg. Brašno i kakao sjediniti. U cokoladnu masu dodati umucena bjelanca i na kraju dodati brašno. Sve sjediniti drvenom varjačom.

Masu izliti u veliki pleh od elektricnog šporeta. Peci na 200 C 10 minuta.

Dok se kora pece napraviti bombice. Maslac i cokoladu istopiti na tihoj vatri i dodati keksu i kakao. Dodati i sok od pomorandže. Sve sjediniti.

Od date mase napraviti bombice.

Slatku pavlaku umutiti i dodati jedan želatin pripremljen prema uputstvu na kesici. Kad se kora ohladila odviti je, poprskati sa sokom od pomorandže i premazati sa polovinom fila. Na jedan kraj porezati bombice.

Saviti u rolat. Premazati sa ostatkom fila i dekorisati sa bombicama.

Ostaviti u frižider da se ohladi. Sjeci na parcad i uživati u ukusima. Prijatno!

Savet