

?okoladni zavodnik



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 5 kašika brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikaulja

Za fil:

- 200 mlslatke pavlake
- 200 gcokolade
- 100 gputera
- 50 g šecera u prahu

Priprema

U ciniju sipati šecer, vanilin šecer i promešati. Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera.

Dodati žumanca.

Mutiti dok smesa ne postane ujednacena.

Brašno pomešati sa praškom za pecivo i polako rucno umešati u smesu.

Pleš dimenzija 35x35 cm obložiti pek-papirom i sipati pripremljenu smesu.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Peceni biskvit dok je još topao urolati u pek-papir, a kada se ohladi pažljivo odstraniti papir.

Fil: Umutiti slatku pavlaku i šećer u prahu.

Dodati izlomljenu čokoladu i kuvati na pari dok se svi sastojci ne sjedine.

Posebno umutiti puter.

Umuceni puter sjediniti sa ohlaženom smesom od slatke pavlake.

Filom premazati kolac.

A zatim uviti u rolat.

Gotov rolat ukrasite glazurom od čokolade i uživajte u čokoladnom ukusu.

Savet