

## **okoladni rolat (6)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1jaje
- 1žumance
- 200 gmaslaca
- 300 gbrašna
- 100 gšecera
- 50 gkokosa

#### **Za fil:**

- 1/2 teglicedžema od kajsije
- 200 gcokolade

### **Priprema**

Umutiti jaje i žumance sa šećerom. Dodati zaleen izrendan maslac, brašno i kokos. Dobro umutiti i razvuci. Ako je previše meko dodati još brašna ili dodati malo mleka, ako je tvrdo jako. Otopiti u šerpici džem i cokoladu na laganoj vatri. Premazati razvuceno testo u uviti u rolat. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci rolat. Oko 25-30 minuta. Kada je gotov posuti ga prah šećerom.

### **Savet**