

okoladni rolat (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

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

Za fil:

- **1/2** teglicedžema od kajsije
- **200** gcokolade

Priprema

Umutiti jaje i žumance sa šecerom. 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 šecerom.

Savet