

## Dvobojni rolat (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Kore:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašno
- 1 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikakakao

#### Fil:

- 7 dlmleka
- 10 kašikašecera
- 10 kašikagriza
- 250 gmargarina
- 2vanilin-šecera
- 100 gžele bombona
- 5krem bananica

### Priprema

Žuti krem: 4 belanca odvojiti od žumanca i sa 1 kašikom šecera umutiti u cvrst šam. Posebno umutiti žumanca sa preostalim šecerom, 3 kašika. Sjediniti šam od belanca sa smesom žumanca, dodati 4 kašike brašno i pola praška za pecivo, te promešati. Pleh od rerne obložiti papirom za pecenje i sipati u njega pripremljenu smesu. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni dok ne porumeni. Braon kora: pripremiti na isti nacin kao i žutu, samo u smesu za pecenje dodati kakao. Fil: U odgovarajucu šerpu sjediniti mleko, šecer, vanilin-šecer, pa kuvati dok ne prokljuca. Postepeno dodavati griz i mešati dok se ne zgusne. Margarin penasto umutiti, pa sjediniti sa ohlaenim

filom od griza. Dobro izmiksati i podeliti na dva dela. U prvi deo dodati seckane žele bombone, a u drugi seckane bananice i polako promešati.

Dobro izmiksati i podeliti na dva dela. U prvi deo dodati seckane žele bombone, a u drugi seckane bananice. i polako promešati. Braon koru premazati filom sa žele bombonama.

Žuti rolat premazati filom sa bananicama pa ga urolati. Na braon rolat staviti urolani žuti rolat.

Sve zajedno urolati kako bi se dobio veci rolat.

Pripremljen rolat staviti u frižider da se stegne kako bi se lakše isekao na parcad.

## **Savet**