

## *okoladni rolat punjen pavlakom*



### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 2 kašike kakaa u prahu
- 3 kašike brašna
- 7 belanaca

#### **Za nadev:**

- 4dl slatke pavlake
- 4 kašike šecera
- 1 vanilin šecer

#### **Za preliv:**

- 100 g cokolade za kuvanje
- malo šecera
- 3 kašike mleka

### **Priprema**

Mutiti 20 minuta žumanca sa šecerom, kada je lepo umuceno dodati brašno pomešano sa kakaom, sneg od belanaca i sve dobro sjediniti. Pleh podmazati maslacem, posuti brašnom, sipati testo i peci.

Pecen rolat istresti na dasku, posuti sitnim šecerom, pa jos vruc saviti preko deblje oklagije i ostaviti ga da se ohladi. Ulupati slatku pavlaku,dodati secer i vanilin secer i uviti rolat. Na kraju preliti otopljenom cokoladom i ukrasiti slagom.