

?okoladni rolat punjen pavlakom



Sastojci

Za rolat:

- 7 žumanca
- 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 šećerom, 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 šećerom, 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.