

## Zaliveni rolat



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 jaja
- 2 male šoljice šecera
- 2 male šoljice ulja
- prašak za pecivo
- brasno po potrebi (oko 800 g)
- 3 kašike kakao

#### Šerbet:

- 10 šoljica šecera
- 11 šoljica vode

### Priprema

Prvo staviti šecer i vodu da se kuva.

Jaja, ulje, šecer i brašno sa prškom za pecivo zajedno umešiti kašikom, a onda mesiti rukom uz dodavanje brašna da se dobije smesa srednje tvrdoce.

Podeliti testo na dva dela i u jedan dodati kakao. Razvuci oklagijom tamno testo na debljinu od 0,5 mm, pa preko njega svetli deo. Saviti u rolat i seci na parcice od 1 cm.

Pore?ati u pleh i peci oko 15 min. Vruce rolate odmah prliti serbetom, sacekati da upije i ostaviti da se hladi.