Doboš rolat



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **300 g**šecera
- **200 g**brašna

Za fil:

- **5**jaja
- **370 g**šecera
- **4**žumanca
- **6 rebara**cokolade
- **2**vanilina šecera
- **2 kašike**vode
- **370 g**putera ili margarina

Za ukrasni fil:

- **4**belanceta
- **10 kašika**šecera
- **4 kašika**šecera (za karamel)

Priprema

Napraviti kore: Izmutiti 10 belanaca sa šecerom. Dodati žumanca. Dodati brašno u dobijenu smesu i ovo mešati

rucno, ne mikserom. Okrenuti pleh naopacke, staviti pek-papir (premazan salvetom natopljenom u ulju) i tanko razmazati smesu po papiru (ne svu smesu odjednom), tako da otprilike dobijemo 9 kora na 9 papira. Pece se na 180°C (na duvanju), dok kore blago ne porumene. Dok se kora pece, mažemo sledeci papir sa smesom. Ispecene kore stavljamo na sto da se ohlade.

Napraviti fil za kore: Jaja sa šecerom, vanilinim šecerom i vodom kuvati na pari dok se šecer ne istopi, pred kraj dodati izlomljenu cokoladu u to (tako da se i ona istopi). Ovo ohladiti, pa dodati izmucen puter ili 1/2 putera i 1/2 margarina.

Napraviti fil za ukrašavanje: 4 belanca dobro umutiti i postepeno (jednu po jednu) dodavati 10 kašika šecera. Posebno istopiti 4 kašike šecera (napraviti karamel). Taj vruci karamel sipati u izmucena belanca i mutiti ih mikserom 5-10 minuta. Posuda mora biti duboka, jer smesa raste kada se sipa vruc karamel.

Filovanje: Kada su svi sastojci ohlaeni, namazati prvu koru filom za kore na papiru, pa je urolati u rolat (bez papira). Drugu koru namazati na papiru, pa prebaciti ovaj prvi mali rolat na nju, pa urolati drugu koru. Taj novi rolat staviti na trecu namazanu koru, pa urolati... I tako do devete kore. Posle prebaciti rolat na tacnu i dekorisati ukrasnim filom.

Prijatno!

Savet

Držati se istog redosleda po kome su koraci pisani.