

Dvobojni rolat (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikeulja
- 1 kašika kakaoa
- 5 kašikapekmeza od šljiva
- 100 gcokolade
- 200 gcokoladne glazure
- 30 gbele cokolade
- 1 kašikaulja

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite mikserom postepeno dodajte šecer. Dodajte zatim jedno po jedno žumance i još malo mutite.

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo pa polako umešajte u masu. Dodajte ulje.

Sve dobro sjedinite i podelite na dva dela. U jedan deo stavite kašiku kakaoa i promešajte, drugi deo ostavite da bude žut.

U podmazan pleh izlijte pripremljenu smesu dijagonalno žutu naspram braon.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Gotovu piškotu stavite na vlažnu krpnu i urolajte.

okoladu otopite na tihoj vatri.

Sjedinite sa pekmezom od šljiva.

Odvijte rolat premažite pekmezom.

Ponovo urolajte.

okoladnu glazuru pripremite prema uputstvu, pa nju prelijte preko rolata.

Ukrasite belom cokoladom po želji. Ostavite na hladno da se glazura stegne.

Secite na parcad i poslužite.

Savet