

Dupli rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikeulja
- 1 kašikamlake vode
- 1 kesicepraška za pecivo
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikatamnog kakaoa

Fil:

- 1 mleka
- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 250 gmaslaca
- 1vanil šecer
- 100 gcokolade
- po potrebisok od limuna

Dekoracija:

- 3 kesicešlaga

Priprema

Umutiti belanca i šećer u cvrsti sneg, dodati žumanca, mlaku vodu i ulje i kratko promešati mikserom. Prosejati brašno sa prašak za pecivo i lagano spatulom izmešati sa belancima. U pleh staviti pek papir i razvuci masu. Peci koru na 180C. Pecenu koru zajedno sa papirom lagano umotati u rolat i ostaviti da se ohladi. Ponoviti još jednom sve isto, ali jednu kašiku brašna zameniti sa jednom kašikom tamnog kakaoa. Ispeci koru i uviti u rolat.

Izmešati šećer i brašno, razmutiti bez grudvica sa dva dl mleka. Ostatak mleka staviti da provri, skloniti sa vatre i brzo mešajući dodavati masu od mleka i brašna. Vratiti na laganu vatru i žicom stalno mešati da se ne dobiju grudvice. Kad je fil zgusnut, mešati ga sve dok se ne ohladi. Maslac umutiti sa vanil šećerom i u njega postepeno dodavati hladan fil i sve penasto sjediniti. Manje od pola fila odvojiti i u njega dodati cokoladu koju ste otopili na pari. U ostatak fila dodati sok od limuna toliko koliko treba da bi fil bio osvežavajući. Namazati žuti rolat cokoladnim filom, preko staviti braon koru, premazati sa belim filom i lagano uviti sve zajedno u rolat. Sa ostatkom belog fila popuniti krajeve rolata i premazati ga celog. Staviti u frižider i kasnije ukasiti šlagom.

Savet