Crno beli rolat (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**ulja
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**kakaoa

Za fil:

- **4 kašike**džema od šljiva
- **4 kašike**džema od kajsije
- **8 kašika**mlevenog keksa
- **4 kašike**pecenih lešnika

Ostalo:

- **po potrebi** džem od šljiva
- **po potrebi**mleveni keks
- **po potrebi** mleveni lešnici

Priprema

Umutititi dobro žumanca sa šecerom. Dodati ulje, izmiksati pa sipati brašno prosejano sa praškom za pecivo.

Sve izmiksati zajedno. Podeliti u dve jednake cinije pa u jednu dodati kašiku kakaoa i dobro sjediniti. Belanca umutiti u cvrst sneg pa podeliti na pola u svaku ciniju sa žumancima. Lagano promešati bez miksera. U pleh od rerne staviti pek papir pa do polovine pleha razvuci žuto testo i odmah od sredine razvuci tamno. Peci na 180C. Pecen rolat prebaciti na vlažnu krpu, skinuti pek papir i lagano uviti u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Lešnike samleti u mulipraktiku. U tanjir staviti džem od kajsije, dodati cetiri kašike mlevenog keksa, izmešati i premazati koru sa kakaom. Dve kašike mlevenih lešnika pobacati preko džema. Isto uraditi sa džemom od šljiva. Namazati žutu koru i posuti lešnicima. Svaku polovinu kore uvijati prema sredini i tu sastaviti. Tanko premazati rolat spolja sa malo džema od šljiva i posuti mlevenim keksom i lešnikom.

Savet