

# *Rolovani cupavci*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **4**jajeta
- **120** gšecera
- **120** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikavode
- **1/2** kašikeulja

### **Za fil:**

- **2**jajeta
- **100** gšecera
- **100** gcokolade
- **125** gmargarina

### **Ostalo:**

- **2** dlmleka
- **100** gšecera
- **200** gcokolade
- **125** gmargarina
- **200** g kokosa

## **Priprema**

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati vodu, ulje opet dobro mutiti. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i sjediniti sa žumancima. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg i polako kašiku po kašiku dodavati u žumanca i polako rucno izmešati varjacom. Peci u velikom plehu od rerne 40x40 cm na pek papiru. Peci na 170C samo 10-15 minuta.

Za fil cela jaja umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Dodati cokoladu i sjediniti. U hladan fil dodati prethodno umucen margarin i dobro umutiti zajedno. Nafilovati koru, pa je iseci na trake na nekih 5-6 cm širine. Uvijati trake u male rolnice, preseći nožem i opet nastaviti sa uvijanjem i secenjem do kraja trake.

Ugrejati mleko sa šecerom, dodati cokoladu i pola margarina pa prohладити. Svaku rolnicu lagano površinom umociti i onda uvaljati u kokos.

## Savet