

Beli rolat sa cokoladom

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 1/5 l mleka
- 1 margarin
- 2 vanil šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 100 g cokolade
- 150 g krem šlaga

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, 4 kašike brašna i peci u podmazanom plehu.

1. fil: 6 žumanaca umutiti sa 6 kašika šecera, dodati 4 kašike brašna, 2 vanile. 1/5 mleka staviti da prokljuca i u to dodati žumanca. Kada se sgusne, skinuti sa šporeta. U hladan fil dodati umucen margarin.

2. fil: 150 g mlevenih oraha. popariti sa malo mleka, 50 g margarina i 100 g cokolade. Staviti koru, žuti fil, preko, fil od oraha. Uviti u rolat.

Ukrasiti kram šlagom.