# *Mramorni rolat*

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **600 g**brašna
- **100 g**šecera
- **10 g**suvog kvasca
- **1**jaje
- **50 g**maslaca
- **350 ml**mlakog mleka

**Za punjenje:**

- **5 kašika**nutele
- **100 g**cokolade

**Za *lepljenje*:**

- **4-5 kašika**pekmeza

## Priprema

U zdelu staviti toplo mleko, malo šecera i izmrvljeni kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. Kad se kvasac aktivirao dodati prosejano brašno, jaje, šecer, otopljeni maslac i zamesiti testo. Prekrite testo krpom i ostavite da se udupla. U meuvremenu pripremite punjenje. U šerpu stavite izlonljenu cokoladu i na laganoj vatri otopite ili stavite u mikrotalasnu, dodajte nutelu i sve izmešajte. Ostavite da se ohladi. Testo tanko razvaljajte na oko 1 cm debljine. Premažite testo sa cokoladom. Desnu stranu testa preklopite do sredine, potom levu stranu

preklopite na desnu. Testo rastanjite po širini i sad preklopite donju i gornju stranu jednu preko druge. Ponovo rastanjite u pravougaonik, režite trake do 2 cm širine. Na veliku tepsiju iz rerne, stavite papir za pecenje. Zarolajte trakice i slažite na tepsiju sa malim razmakom. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Kad je peceno zajedno sa papirom prebacite na radnu površinu, obilno premažite sa pekmezom (kod mene je pekmez od šljiva) i sa papirom zarolajte sve, ali ne stiskati previše. Za papirom ostavite da se ohladi. Kad se ohladilo, skinite papir i u slast. :)

## Savet