

oko rolat (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- **150 g**šecera
- 35 gkakaoa
- **10 g**brašna
- **1 prstohvat** soli

Za fil:

- **300 g**cokolade
- **300 ml**slatke pavlake
- **5-6 kašika**džema od jagoda
- ili nekog drugog džema po želji

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti sa šećerom i prstohvatom soli u cvrst sneg, a zatim dodavati jedno po jedno žumance uz lagano mucenje. Na kraju varjacom umešati kakao i brašno. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci 5-7 minuta na 230 stepeni. Pecenu koru izruciti na mokru krpu, uviti i ostaviti da se ohladi. Fil: okoladu otopiti na pari, a pavlaku cvrsto umutiti mikserom, pa joj dodati otopljenu cokoladu i sve dobro sjediniti mikserom. Od pripremljenog fila odvojiti 1/3 za premazivanje celog rolata. Filovanje: Ohlaenu koru premazati sa džemom, zatim naneti fil, uviti u rolat, pa rolat premazati sa odvojenim

filom.

Savet