# *okoladna rolada*

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za pripremu:**

- **600 g**brašna
- **100 g**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **50 g**omekšalog maslaca
- **350 ml**mlakog mleka
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli

**Za punjenje:**

- **100 g**cokolade
- **5 kašika**eurokrema

**i još...**

- **po potrebi**džema od šljiva

## Priprema

Na pari otopite cokoladu sa eurokremom i ostavite da se ohladi.

U mlako mleko stavite kvasac, kašikicu šecera i kašikicu brašna i ostavite da nadoe. U preostalo brašno dodajte

jaje, šecer, so i nadošli kvasac i zamesite testo.

Prekrijte krpom i ostavite na toplom oko 20 minuta da testo nadoe.

Nadošlo testo rastanjite u pravougaonik oko 1cm debljine. Premažite svu površinu sa ohlaenom cokoladom.

Preklopite desnu stranu do sredine testa.

Preko desne strane preklopite levu stranu.

Zatim testo malo rastanjite u širinu.

Preklopite gornju i donju stranu jednu preko druge.

Ponovo rastanjite u pravougaonik pa secite trakice širine 1-2cm.

Pleh od rerne (33/36) obložite papirom za pecenje. Rernu zagrejte na 180 stepeni. Dobijene trakice zarolajte pa reajte jednu do druge u pleh (ne treba reati jednu do druge i previše ih stiskati jer ce one narasti prilikom pecenja).

Pokrijte pleh krpom i ostavite još 20 minuta da nadoe. Pecite 25-30 minuta.

Pecenu roladu izvadite zajedno sa papirom iz pleha pa je premažite džemom od šljiva po celoj površini.

Pomocu papira zarolajte testo ali ga nemojte mnogo pritiskati.

Kada se malo prohladi isecite na parcad i poslužite.

## Savet