

Zebra rolat



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **6** kašika šecera
- **3** kašike brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **100 g** kokosovog brašna
- **100 g** negro bombona
- **3** kašike mleka
- **200 g** cipiripi krema

Priprema

6 belanaca mikserom lupamo u sam postepeno dodavajuci šecer. Kada dobijemo cvrstinu dodamo i brašno izmešano sa praškom za pecivo i kokos i laganim pokretima mesamo da se smesa izjednaci. Sipamo u pleh obložen pek papirom, razporedimo i pecemo na 180 stepeni oko 15 minuta.

Dok se kora pece, negro bombone sa tri kašika mleka na tihoj vatri otopimo.

Pecenu koru izvatimo na tacnu skinemo pek papir i pravimo sare to jest linije sa otopljenom smesom od bombona.

Kad smo završili sa saranjem stavimo preko pek papir, okrenemo i urolamo dako da sare budu sa spoljne strane rolata. Ostavimo da se ohladi.

Odmotamo premažemo unutrašnju stranu to jest filujemo sa otopljenim kremom.

Ponovo urolamo ostavimo oko pola sata da odstoji.

Savet

Naseemo i spremno za služenje. Kombinacija ukusa je jako zanimljiv.