

Tufna rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 7 **kašika (ravnih)**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1 **prstohvatsoli**
- 1 **kašika**ulja

Za fil

- 250 **g**putera
- 100 **g**prah šecera
- 4 **štangle**cokolade
- 1 **dl**slatke (mlecne) pavlake
- 1vanil šecer
- 1 **kašicica**instant kafe
- 1 **kašika**mleka

Priprema

Umutiti belanca sa prstohvatom soli pa u dva tri puta dodavati šecer. Kad se umuti cvrst sneg špatulom umešati brašno i kašiku ulja. Odvojiti 4 kašike mase pa u nju sipati kakao i izmešati da masa postane tamna.

U cašu staviti fišek na cijem kraju je stavljen dodatak sa okruglim otvorom. U fišek sipati masu sa kakaom.

U veliki plitki pleh od rerne staviti peki papir pa u redovima iz fišeka istiskivati kružice.

Stavite pleh u rernu zagrejanu na 180°C i pecite 2 minuta ako želite da se kružici malo razliju i da dobijete tigrastu šaru. Ako želite da ostanu tufne onda pecite još minut dva. Onda izvadite pleh i na tufne sipajte žutu smesu, poravnajte.

Ispelite koru na 200°C da blago porumeni.

Koru sa sve papirom urolajte i umotajte u krpu. Nek odstoji i ohladi se.

Omekšali maslac umutiti sa šecerima, dodati omekšalu cokoladu, kafu rastoplenu u mleku. Na kraju umesati umucenu slatku pavlaku. Ako volite slae dodati još kašiku šecera. Filom premazati koru koju smo prethodno odvojili od papira. Ostaviti 3 kašike fila za ukrašavanje.

Uviti lagano rolat da na dnu bude kraj kore.

Staviti rolat na odgovarajucu tacnu, posutu sa malo kristal šecera da se ne bi rolat lepio. Odvojenim filom uz pomoc fišeka i nastavka za cvetice ukrasiti rolat tako što cete cvetice stavljati izmeu tufni na žuti deo rolata.

Rolat ostaviti na hladnom bar 3-4 sata, a onda ga seci na šnite i poslužiti.

Savet

Rolat je veoma ukusan i dekorativan, a nije ga teško napraviti.