

## **Plazma rolat (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**jaja
- **2** kašike vrele vode
- **150** g šecera
- **60** g brašna
- **50** gmlevenih oraha

#### **Za fil:**

- **250** gmlevenih oraha
- **250** gmlevenog plazma keksa
- **150** gmargarina
- **150** g prah šecera
- **2-3** štanglecokolade za kuhanje
- **200** mlsoka od pomorandže

### **Priprema**

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca pa belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg. Žumanca umutiti penasto sa vrelom vodom, pa im dodati orahe pomešane sa brašnom i sve dobro sjediniti varjacom. Zatim postepeno dodavati sneg od belanaca i sve lagano sjediniti. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci 20 minuta

na 180 stepeni. Pecenu koru izruciti na krpu, pomocu krpe uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Fil: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, dodati orahe i plazmu, pa sve umutiti mikserom uz postepeno dosavanje soka, na kraju dodati i cokoladu otopljenu na pari i sve dobro umutiti mikserom. Ohlaenu koru premazati filom i uviti u rolat. Ostaviti rolat da se stegne, pa po želji ukrasiti cokoladnim topingom ili glazurom.

### **Savet**