

?oko plazma rolat



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **2 kašik**avrele vode
- **200 g**šecera
- **70 g**brašna
- **60 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevenih oraha
- **300 g**mlevene plazme
- **100 g**cokolade
- **200 g**margarina
- **4 kašike**prah šecera
- **250 ml**soka 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 20x30 obložen pek papirom 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 dodavanje soka, na kraju dodati otopljenu cokoladu, sve dobro umutiti mikserom. Ohla?enu koru premazati filom i uviti u rolat. Ostaviti rolat da se dobro stegne. Ohla?en rolat iseci i servirati.

Savet

??