

oko plazma rolat



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **2** kašikavrele vode
- **200** gšecera
- **70** gbrašna
- **60** gmlevenih oraha
- **200** gmlevenih oraha
- **300** gmlevene plazme
- **100** gcokolade
- **200** gmargarina
- **4** kašikeprah šecera
- **250** 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 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. Ohlaenu koru premazati filom i uviti u rolat. Ostaviti rolat da se dobro stegne. Ohlaen rolat iseci i servirati.

Savet