

## Paunovo oko rolat



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### Sastojci

#### Kora:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 2 **kašike**kakaoa
- 3 **kašike**brašna
- 1/2 **kašice**sode bikarbone

#### Fil:

- 4jajeta
- 300 **ml**mleka
- 4 **kašike**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 250 **g**margarina
- 3 **rebra**cokolade za kuvanje

### Priprema

Kora: Umutiti žumanca sa pola šecera pa dodati brašno, kakao i sodu bikarbonu. Posebno ulupati belanca u jak sneg sa ostatkom šecera i sve sjediniti lagano varjačom. Veliki pleh od rerne obložiti papirom za pečenje pa izliti smesu i peći nekih 20 minuta na 180 stepeni. Fil: odvojiti malo mleka i sa njim umutiti jaja i brašno, dobro

umutiti da nema grudvica, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Margarin umutiti penasto pa sjediniti sa ohlaenim filom. Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati cokoladu otopljenu na pari. Filovanje: Koru premazati sa belim filom a zatim sa tamnim filom i sve lagano uviti u rolat.

## **Savet**