Moka rolat

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **250 g**mljevene plazme
- **200 ml**jake kafe (ja sam koristila nes)
- **200 g**putera/margarina
- **180 g**prah šecera
- **1 kašika**kakao praha
- **50 ml**ruma

Za posip:

- kakao prah

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca sa šecerom. Dodavati po jedno žumance, neprekidno miksati. Sjediniti brašno i prašak za pecivo, pa dodati u smjesu. Pažljivo sjediniti šatulom. Sipati u veliki pleh, obložen papirom za pecenje. Biskvit peci na 200 C nekih 10-tak minuta. Pecen biskvit zarolati sa papirom, pa prekriti

krpom.

Sjediniti mljevenu plazmu, kakao, vrucu kafu i rum.

Pjenasto umutiti omekšao puter ili margarin sa šecerom u prahu. Dodati u ohlaen fil od keksa, pa sve izmiksati, da se sastojci povežu.

Koru odmotati, pa premazati filom (dio fila ostaviti za premaz rolata). Zarolati.

Preko nanijeti ostatak fila, pa posuti kakao prahom.

Dobro ohladiti, pa rezati na parcad!

Savet