

Doboš rolat (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikaulje

Za fil:

- 3 jajeta
- 150 gšecera
- 100 gcokolade za kuvanje
- 150 gmargarina

Priprema

Priprema kore: Mikserom umutiti belanca, dodati šecer, vanilin šecer i dobro umutiti mikserom. Zatim umešati žumanca, izmiksati, pa mikser isključiti. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i sve lagano sjediniti rukom žicom za mucenje (ili kašikom).

Smesu uliti u pleh srednjih dimenzija obložen pek-papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 steoeni 10 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne...

...i tako vrelu uviti u pek-papir na kome se kora pekla, a preko staviti nakvašenu cistu kuhinjsku krpu i ostaviti da se kora ohladi.

Za to vreme pripremiti fil: Mikserom umutiti jaja sa šecerom dok smesa ne postane penasta. Zatim ih skuvati na pari. Okoladu za kuvanje polomiti na kockice, dodati u šerpu sa jajima i šecerom, mešati dok se cokolada ne rastopi i dok smesa ne dobije potrebnu gustinu. Šerpu skloniti sa pare i ostaviti da se smesa ohladi. Mikserom umutiti margarin dok ne postane penast, dodati u ohlaenu smesu i dobro umutiti mikserom. Koru odviti, premazati filom...

...te uviti u rolat.

Spoljašnji deo premazati filom oistaviti u frižider da se stegne.

Rolat seci na šnite željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Probajte, neete se pokajati. Predivnog je ukusa-kao doboš torta. Koliinski se ne dobija dosta, pa zato slobodno duplirajte sve sastojke i za rolat, a i za fil. Prijatno!