Vesnin Doboš Rolat

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3** jaja
- **3 kašike**šecera
- **1**vanil šecer
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1,5 kašike**ulja

Za fil:

- **3**jaja
- **150 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**margarina

Priprema

(Ja sam koru pravila od 1,5 mere. Nisam baš imala toliko mali pleh! Pa sam zato i stavila kolicinu sastojaka za 1,5 meru. Jedino nisam menjala kolicinu za prašak za pecivo i vanil šecer, stavila sam 1 kesicu vanil šecera i 1/2 kesice praška za pecivo). Kora je ispala fenimenalno! Mikserom umutiti belanca, šecer i vanilin šecer. Dodati žumanca, umutiti mikserom.

Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i sve lagano sjediniti špatulom za mešanje.

Smesu sipatu u pleh obložen pek papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 steni oko 10 minuta.

Pecenu koru izvaditi iz rerne i vrucu koru uviti u pek-papir na kome se kora pekla. Zatim umotati nakvasenom i dobro ocedjenom cistom kuhinjskom krpom. Ostaviti da se kora ohladi.

Fil: Mikserom umutiti jaja i šecer. Sipati u posudu i kuvati na pari.Kad se smesa zagreje (meni je bilo potrebno da se skuva fil oko 15 minuta), lagano mešati dok se ne pojavi put po sredini šerpe. Zatim dodati komade cokolade. Skloniti šerpu i mešati da se cokolada otopi.

U ohladjeni fil dodati umuceni margarin i mikserom dobro umutiti fil.

Kori odviti i premazati filom. Ostaviti nekoliko kasika fila. Zatim uviti u rolat.

Rolat prebaciti na poslužavnik i premazati ga sa svih strana filom koji ste odvojili. Posuti šarenim mrvicama ili ukrasiti po želji.

Staviti u frižider da se lepo ohladi i stegne. Rolat iseci na parcad i uživati u prelepom ukusu ovog divnog rolata.

Savet

Draga Vesna, nadam se da mi ne zameras sto sam stavila sastojke za 1,5 meru. Kora je super ispala. Fil je predobar. Tea obozava okoladne kolace, tako da je odusevljena tvojim rolatom. Naravno mrvice smo morale da pospemo, jel su one obavezne u svakoj poslastici.