

?okoladno zadovoljstvo



Sastojci

Za rolat:

- 150 g cokolade
- 100 g maslaca
- 10 jaja
- 200 g šecera u prahu
- 5 kašike prezli
- 1/2 praška za pecivo
- 200 g mlevenih oraha
- 1 dl soka od narandže
- 1 bocica arome narandže

Za premaz rolata:

- marmelada

Za glazuru:

- 50 g cokolade
- 2 kašike ulja (ili malo mleka)

Priprema

Otopiti na pari maslac i cokoladu. Umutiti jaja i šecer, pa tome dodati otopljenu cokoladu i maslac. Dodati i prezle, prašak za pecivo, orahe, sok i aromu.

Sve sjediniti kašikom i izliti u kalup za rolat. Peci na laganijoj temperaturi oko sat vremena.

Izvaditi, ohladiti i premazati marmeladom.

Otopiti 50 g cokolade sa 2 kašike ulja ili sa malo mleka i premazati kolac.

Pcelice su radjene od marcipan mase. Prijatno!