

Žerbo rolat sa makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 350 g brašna
- 20 g kvasca
- 100 g margarina
- 100 g šecera
- 2 dl mleka
- 1 jajce
- 1 limun - rendana korica

Nadev:

- 150 g mlevenog maka
- 150 g šecera
- 1 kesica vanil šecera
- oko 300 g džem od šljiva

Glazura:

- 150 g čokolade
- 3 kašike mleka
- 3 kašike ulja

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac dodamo šećer i ostavimo par minuta da se aktivira, u posudu za mešenje sipamo brašno dodamo omešali margarin jaje i mleko sa kvascem umesimo glatko testo podelimo na tri dela.

Rastanjimo oklagijom premažemo trecinom džema.

Pomešamo mak šećer i vanil šećer i trecinu razporedimo na premazom testu sa džemom.

Urolamo i smestimo u tepsiju obložen pek papirom, postupak ponovimo još dva puta sa preostalim materijalom.

Pecemo na 180C oko 15 minuta da lepo porumeni pokrijemo pek papirom i ostavim još 10 minuta da bi se i sredina lepo ispekla.

Otopimo cokoladu sa mlekom i na kraju umešamo ulje, premažemo rolate.

Savet

Ostavimo 1-2 na hladnom da se okolada stegne i kola je spreman za posluženje.