

Žirafin vrat rolada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 8 **kašikašecera**
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 5 **kašika**brašna
- 50 **ml**ulja
- 30 **ml**mleka
- 4 **ravne kašike**kakao praha

Fil:

- 2pudinga od cokolade
- 6 **kašikašecera**
- 700 **ml**mleka
- 150 **g**margarina
- 100 **g**putera
- 100 **g**cokolade za kuvanje

Ostalo:

- 2srednje banane

Priprema

Najpre spremamo fil: Od ukupne količine mleka odvaditi 200 ml i u njega razmutiti pudinge, ostatak staviti u šerpicu sa šećerom da se zagreje. Skuvati puding. Puding ostaviti da se dobro ohladi. Margarin i maslac penasto umutiti sa 50 g prah šećera i sjediniti ga sa ohlaenim pudingom.

Priprema kore: Odvojiti belanca od žumanaca, belanca sa šećerom umutiti u cvrst sneg, a žumanca zasebno umutiti sa šećerom penasto. U belanca dodati pecivo, brašno, ulje i mleko i smanjiti jacinu miksera i muteci dodavati smesu od žumanaca. Sve sjediniti pa u špric sa siljatim otvorom izdvojiti deo smese, a ostatak sjediniti sa kakao prahom.

Pleh obložiti papirom za pecenje i preko papira iscrtavati šare. Smesa je taman kako treba ni retka ni previše gusta i masa se nece razlivati niti curiti sa strane. Šare ce se besprekorno izvesti. Izlivene šare staviti samo na 4 minuta u zagrejanu rernu na 180 C. Potom pleh izvaditi iz rerne i preko šara izliti tamnu smesu. Pleh prodrmati da se svuda ravnomerno smesa razlije i pleh vratiti u rernu da se kora pece jos 10-tak minuta. Gotovu koru sa sve pek papirom izvaditi iz pleha i prebaciti na krpu i uviti je dok je vruca sa sve papirom i ostaviti je da se izduši.

Koru pažljivo odvojiti od papira za pecenje i filovati je ravnomerno cokoladnim filom, a po rubovima postaviti po dve (sto ravnije banane) i pažljivo ga urolati te rolat prebaciti na tacnu i ostaviti ga da se hladi do služenja.

Savet