Tunel rolat



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 2 kašike vrele vode
- 60 g cokolade za kuvanje

Fil:

- 1/2 l mleka
- 5 kašika šecera
- 4 kašike gustina
- 200 ml slatke pavlake
- 100 g margarina
- 1 vanilin šecer
- 2 kašike šecera u prahu

Dekoracija:

- malo kokosovog brašna
- cokolada za kuvanje

Priprema

Umutiti žumanaca sa šecerom, dodati vodu i rendanu cokoladu, prosejano brašno i pecivo, sjediniti.

Posebno umutiti belanaca, pa dodati smesi lagano mešajuci.

Pleh 25 x 30 obložite papirom za pecenje, sipajte smesu i pecite u rerni na 175 C do 15 minuta.

Koru prevrnuti na mokru krpu, skloniti papir i uviti u rolat.

Od mleka odvojiti 100 ml rastvoriti gustin, ostatak staviti sa šecerom i vanilin šecer, da provri. Skuvati kašicu i ohladiti.

Margarin umutiti sa šecerom u prahu, dodati ohlaenu kašicu i sjediniti.

Umutiti ohlaenu slatku pavlaku. Mikser ukljuciti na 1 i po kašiku pavlake stavljati u fil.

Od fila ostaviti par kašika, da se premaže rolat, ostatak staviti na sredinu kore i spojiti strane. Premazati rolat, posuti kokosom i ukrasiti otopljenom cokoladom.

Ukus podseca na sladoled.