

Rolat sa cokoladnim filom



Sastojci

Potrebno je:

- 15 g svežeg kvasca ili 7 g suvog kvasca
- 1,2 dl mlakog mleka
- 1/4 kašičice soli
- 1 kašika šecera
- 120 g maslaca
- 1 jaje ulupano sa 2 kašičice vode
- 6 kašika kakaa u prahu
- 180 g šecera
- 1 kašika cimeta
- 120 g suvog grožđa
- 50 g komadica maslaca

Priprema

Izmešati svež kvasac sa mlekom ili mešati suvi kvasac u mleku dok se ne rastvori. Ostaviti na toplom mestu dvadesetak minuta.

U zagrejanu posudu sipati brašno i so, dodati šecer, maslac i, na kraju, umešati smesu sa kvascem. Mesiti dok testo ne postane glatko i elasticno. Posudu pokriti i ostaviti jedan i po sat na toplom mestu. Pošto je ovo testo dosta tvrdo, neće mnogo narasti.

Testo izruciti na površinu posutu brašnom, premesiti ga i razvuci ga da bude približno 20x25 cm. Posuti kakao po testu, ostavljajući prazan rub od 1 cm sa svake strane. Posuti i secerom i cimetom, dodati suvo grožđe. Uviti kao švajcarski rolat i staviti ga na papir za pečenje, premazan maslacem i ostaviti 1 sat na toplom mestu.

Testo premazati jajetom i peci, u prethodno zagrejanj pecnici 10 minuta na 200°C. Temperaturu smanjiti na 190°C i peci još pola sata. Rolat seci kada se ohladi.