

## ***Dvobojni rolat***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 10 kašika mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Nadev:**

- 1/2 l mleka
- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 2 kesice vanil-šecera
- 250 g maslaca
- 8 kašika šecera u prahu
- 4-5 štangli cokolade za kvanje

### **Priprema**

Ulupati cvrst sneg od belanaca i šecera, dodavati jedno po jedno žumance, brašno, mlevene orahe i prašak za pecivo. Testo peci u velikoj cetvrtastoj tepsiji da ne bude debelo. Kad se ispece, izvnuti ga na cistu krpu i umotati u rolat.

Za nadev kuvati na tihoj vatri mleko, 5 žumanaca, šecer, brašno, i vanil-šecer uz neprestano mešanje da ne bi bilo grudvica. Skloniti sa plotne da se ohladi.

Maslac sjediniti sa šecerom u prahu. Posle ga pomešati sa prethodno skuvanom i ohlaženom masom. Podeliti

masu na dva dela.

Jednom polovinom mase namazati površnu testa i ponovo ga uviti u rolat, a zatim namazati i krajeve uvijenog rolata.

U drugu polovinu mase umešati rastopljenu cokoladu za kuvanje. Tom masom namazati gornji deo gotovog rolata i prošarajte ga viljuškom.