

okoladni rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 7 **kašika**šecera
- 50 **ml**ulja
- 50 **ml**mleka
- 6 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Za fil:

- 500 **ml**mleka
- 8 **kašika**šecera
- 2pudinga od cokolade
- 100 **g**cokolade za kuvanje
- 150 **g**margarina

Za glazuru:

- 100 **g**cokolade za kuvanje
- 1 **kašika**margarina
- 2 **kašika**mleka

Priprema

Priprema kore: odvojiti belanca od žumanca, belanca dobro umutiti sa 7 kašika šecera, zatim postepeno dodajemo žumanca, malo mutimo, dodajemo ulje, mleko, brašno, kakao i prašak za pecivo. Sipamo smesu u cetvrtasti pleh obložen papirom za pecenje i pecemo u zagrejanjoj rerni na 180 C 20-ak minuta. Kada je kora pecena, skidamo papir i koru urolujemo u mokru krpu da se ohladi. Priprema fila: od 500 ml mleka odvojimo malo sa stane a preostalo mleko sa šecerom stavimo da prokuva. U ono malo mleka razmutimo puding i sjedinimo sa kljucalim mlekom, mesamo dok se ne zgusne zatim dodamo 100 g cokolade i mešamo dok se sve lepo ne sjedini. Kada se smesa ohladi spojimo je sa umucenim margarinom. Ohladjenu koru premazati filom s'tim da ostavimo malo fila za premazati rolat sa spoljne strane. Urolati, premazati filom a zatim i glazurom od cokolade.

Savet