

?okoladni rolat (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa

Fil:

- 650 ml mleka
- 10 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 1 kašikagustina
- 50 g cokolade za kuvanje
- 125 g margarina
- 1 vanil šećer

?okoladna glazura:

- 100 g cokolade za kuvanje
- 1 kašikaulja
- 3 kašikemleka

I još:

- **5-6 kašika**pekmeza od šljiva ili višanja
- cokoladne mrvice

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca pa brašno i kakao. Izmešati i usuti u pleh (35x25), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 15ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Pecenu koru staviti na čistu pamučnu krpu, uviti u rolat i ohladiti.

U 500 ml mleka staviti šećer i zagrejati. Puding i gustin razmutiti sa 150 ml mleka, usuti u zagrejano mleko i zakuvati. Skloniti sa ringle, dodati vanil šećer i čokoladu i mešati da se otopi.

Fil dobro ohladiti pa ga pomešati sa umuženim margarinom.

Koru odmotati i premazati je pekmezom.

Preko staviti fil (malo više od polovine ukupne količine) i urolati.

Rolat premazati preostalim filom.

Otopiti čokoladu sa mlekom i uljem i preliti preko kolaca. Posuti čokoladnim mrvicama.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Prijatno!

Savet