

Rolat sa jafa keksom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 7 **kašikašecera**
- 80 **g**prah pudinga od vanile
- 2 **kašike**brašna
- 1 **kašika**ulja
- 5 **kašika**vode

Fil:

- 7jaja
- 15 **kašikašecera**
- 100 **g**margarina
- 100 **g**sitno seckanih oraha
- 10mini jafa keksica
- 100 **g**cokolade

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šećerom i vodom dodati žumanca, brašno, ulje i puding sve dobro sjediniti i peci pola sata na 200 stepeni. Ja inace pecem na papiru za pečenje i kada je kora gotova zajedno sa papirom zaviti u rolat, ali možete koru izruciti na vlažnu krpu i zaviti u rolat. Ostavite da se ohladi.

Fil: Žumanca i šećer dobro izmutiti i kuvati na pari 30 minuta dodati cokoladu sve dobro izmešati i ostaviti da se

hladi.

Obavezno fil mora biti potpuno hladan. Kada se ohladi umutiti ga sa margarinom i dodati orahe.

Koru nafilovati filom pa poreati jafu i uviti u rolat. Vrlo jednostavan i ukusan kolac. Prijatno.

Savet