

okoladni Rolat (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za koru:

- **6jaja**
- **6 kašika šecera**
- **4 ravne kašike brašna**
- **1,5 kašika kakao praha**

Za fil:

- **200 g Menaž cokolade**
- **150 g prah šecera**
- **2 jajeta**

Za glazuru:

- **100 g Menaž cokolade za kuvanje**
- **3 kašike ulja**

Priprema

Umutiti cvrstu penu od belanaca, dodati šefer, jedno po jedno žumance i na kraju pažljivo umešati brašno i

prosejani kakao prah. Sipati u veliki pleh od pecnice obložen masnim papirom i ispeci koru. Gotovu koru odmah izvaditi na vlažnu platnenu salvetu i uviti u rolat. U meuvremenu pripremiti fil: Umutiti penasto maslac sa šecerom u prahu. Kad se kora ohladila, odmotati i preseći na pola po dužini, tako da dobijemo dve kore za dva mala rolata. Premazati pripremljenim filom, ponovo zaviti u rolat i odgore premazati tanko sa malo fila. Ostaviti da se dobro rashladi i preliti glazurom od cokolade. ostaviti u frižider da se stegne, pa seci na rolade.

Savet