

Rolovani cupavci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 120 g šecera
- 120 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašikavode
- 1/2 kašikeulja

Za fil:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 100 g cokolade
- 125 g margarina

Ostalo:

- 2 dlmleka
- 100 g šecera
- 200 g cokolade
- 125 g margarina
- 200 g kokosa

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati vodu, ulje opet dobro mutiti. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i sjediniti sa žumancima. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg i polako kašiku po kašiku dodavati u žumanca i polako rucno izmešati varjacom. Peci u velikom plehu od rerne 40x40 cm na pek papiru. Peci na 170C samo 10-15 minuta.

Za fil cela jaja umutiti sa šećerom i kuvati na pari. Dodati cokoladu i sjediniti. U hladan fil dodati prethodno umucen margarin i dobro umutiti zajedno. Nafilovati koru, pa je iseci na trake na nekih 5-6 cm širine. Uvijati trake u male rolnice, preseći nožem i opet nastaviti sa uvijanjem i secenjem do kraja trake.

Ugrejati mleko sa šećerom, dodati cokoladu i pola margarina pa prohladiti. Svaku rolnicu lagano površinom umociti i onda uvaljati u kokos.

Savet