

## Kolaci i rolati

Napis Mona Liza - 21.04.08 19:10

---

### Rolat od banana

Kora:6 zumanaca,6 belanaca,6 kasika secera,2 kasike ulja,3 kasike kakaoa.

Fil:3 cela jaja,10 kasika secera,2 stangle cokolade,1 vanilin secer,200gr margarina,4 banane,2 slaga.

Priprema:

Za testo:umutiti belanca sa secerom i dodati zumanca,2 kasike ulja,pa kakao i brasno.Testo ispeci,izruciti iz tepsije i zaviti kao rolat,ohladiti.

Za fil:umutiti jaja sa secerom i skuvati na pari,dodati omeksalu cokoladu,vanilin secer i u ohladjenu masu dodati penasto umucen margarin.Rolat premazati sa filom,na fil u koloni sloziti po dve banane.Uviti rolat i gore staviti dva slaga.

### Rolat od kokosa

I Braon fil:300gr mlevenog keksa,150gr prah secera,2 pune kasike kakaoa,2 soljice mleka zagrejati tako da se tu otopi 100gr cokolade,preliti preko mase izmesati i dodati 125gr umucenog putera.Ovu masu rastanjiti preko folije kao za rolat a odozgo:

II Beli fil:150gr putera umutiti i dodati 150gr prah secera,150gr kokosa,1 celo jaje,ako je gusto dodati jos jedno.Uviti u rolat.

### gnezda od kokosa

Sastojci:150gr margarina,200gr secera,100gr kokosa,100gr cokolade,2dl vode,250gr mlevenog keksa.

Priprema:Na toploj ringli otopiti margarin,cokoladu,2dl vode,kada se otopi skloniti sa sporeta pa dodati 250gr mlevenog keksa,100gr kokosa(prethodno keks i kokos sjediniti).Dobro sjediniti i ostaviti da se masa dobro ohladi.Od mase praviti kuglice koje se uvaljaju u kokos.U sredini svake kuglice praviti udubljenje koje puniti eurokremom.

### Rafaelo stangle

Kora:prokuvati 2dl vode sa 300gr secera.Dodati 125gr margarina i kada se istopi dodati 500gr mlevenog keksa i 100gr pecenog mlevenog kikirikija.Staviti u nauljen cetvrtast pleh srednje velicine.

Fil:prokuvati 1dl mleka sa 150gr secera,dodati 125gr margarina,200gr mleka u prahu i 100gr kokosa.Mutiti da se ne stvore grudvice.Premazati preko smese u plehu.Kad se ohladi seci na stangle.

### Cokoladni kolac

Testo:2 kasicice kakaoa,2 solje jogurta,2 kasicice sode bikarbone,1/2 solje ulja,2 solje secera,2 solje brasna.

Preliv:100gr margarina,10 kasika mleka,100gr cokolade za kuvanje,10 kasika secera.

Pre nego sto pocnete sa pripremom kolaca ukljucite rernu na 220 stepeni.

Sipajte brasno u vecu posudu i dodajte sodu bikarbonu i kakao.Dodajte secer i dobro promesajte. Postepeno sipajte jogurt i mesajte.Mutite masu dok ne razbijete sve grudvice.Dodajte ulje i mesajte dok masa ne postane homogena.Podmazite pleh i pecite 40 minuta na 220 stepeni.

Preliv:rastopite cokoladu,margarin i mleko.Dodajte secer,promesajte i sacekajte da se rastopi.Posto je kolac pecen,ostavite da se ohladi,pa prelijte cokoladnim prelivom.

=====