

Jednooki Džek :)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 3 **kašike**brašna
- 4 **kašik**emlevenog keksa

Fil:

- 250 **ml**mleka
- 1 **kesica**pudinga od vanile
- 3 **kašike**šecera
- 250 **g**margarina
- 250 **g** šecera u prahu
- 200 **g**mlevenog keksa
- 2banane

Ukrašavanje:

- 100 **ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Najpre skuvati puding: od 250 ml mleka odvojiti toliko da se razmuti 1 puding od vanile, a ostatak mleka staviti da se kuva sa 3 kašike šecera. Kad mleko provri, dodati razmucen puding i skuvati na uobicajen nacin. Gotov

puding ostaviti sa strane da se ohladi.

Za to vreme pripremiti koru: odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u cvrst sneg. Dodati šećer i žumanca neprekidno muteci. Zatim varjacom umešati brašno pomešano sa mlevenim keksom i polako sve sjediniti. Smesu za koru uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peci u zagrejanj rerni, na 180 stepeni oko 15 minuta (ili zavisno od vaše rerne). Ispecenu koru pomocu vlažne krpe uviti u rolat i ostaviti da tako odstoji desetak minuta.

Dok je kora u krpi, ohlaen puding sjediniti sa margarinom umucenim sa šećerom u prahu. U fil dodati i mleveni keks pa sve lepo sjediniti. Koru izvaditi iz krpe, nafilovati i duž jednog kraja poreati banane, pa opet uviti u rolat. Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**, pa premazati ceo rolat. Ostaviti u frižideru da se stegne, pa seci na parcad.

Savet