Fantastican rolat od bundeve

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g**brašna
- **200 g** šecera
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **250 g** pecene bundeve
- **3**jajeta
- **20 g**šecera u prahu
- **par kapi**limunovog soka
- **50 g** oraha
- **10 g**šecera u prahu

Za fil:

- **225 gMoja Kravica krem sira**
- **50 g**putera
- **malo**vanila ekstrat
- **120 g** šecera u prahu

Priprema

Kora: Na pleh staviti pek papir i zagrejati rernu na 190 C. Promešati brašno, šecer, prašak za pecivo. Zatim dodati pire od bundeve, jaja, i par kapi limunovog soka. Sve umutiti lagano mikserom i presuti u prirpremljen pleh. Sa visine staviti i krupno seckane orahe. Peci 10-15 minuta. Kada se kolac ispece tako vrucu koru prebaciti na cistu krpu koju ste pošecerili sa 10 g šecera u prahu, pa skinuti papir za pecenje. Uviti u rolat i ostaviti da se hladi 20 minuta. Fil: Sjediniti mikserom, moja kravica krem sir, puter, vanila ekstrat i šecer u prahu. Filovati

ohlaenu koru i uviti u rolat.Bon Appetit.

Savet

Ako volite zaine u brašno upacite malo cimeta i karanfilia.