Kajsija - vanila rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1,5 kašika**nesquika

Za fil I:

- **4 kašike**džema od kajsija

Za fil II:

- **1/2 l**mleka
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja sa šecerom, pa dodati brašno i nesquik i sve lagano umešati varjacom. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru staviti na mokru krpu, pa zajedno sa krpom zaviti u rolat i ostaviti tako da se ohladi.

Fil II: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se smesa ne zgusne. U vruc puding dodati 1 kašicicu margarina i promešati da se margarin otopi. Ostaviti puding da se ohladi. Ohlaen puding malo razmutiti mikserom.

Filovanje: Odviti ohlaenu koru, pa je premazati sa džemom.

Preko džema naneti puding i zaviti u rolat.

Rolat.

Savet