Paunov rep sa šljivama

težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za rolat:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **5 dl**mleka
- **6 kašika**šecera
- **100 g**pudinga od cokolade
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu

I još:

- **600 g**pti-ber keksa
- **2 lista**oblande
- **400 g**šljiva
- **6 kašika**džema od šljiva

Priprema

Šljive oprati, preseci na pola, izvadite im koštice i stavite u vec zagrejanoj rerni na 150 C 30 minuta.

U odgovarajucoj posudi stavite jaja, dodajte šecer i umutite penasto, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodajte šljive i lagano promešajte. Isipajte smesu u pleh koga ste obložili pek papirom. Malo šljiva pospite po kori. Pecite na 200 C dok ne porumeni. Koru izrucite na vlažnu krpu i smotajte u rolat i ostavite da se ohladi.

Skloniti krpu sa kore, namazati rolat džemom od šljiva pa opet urolati i ostaviti da se stegne. U dublju posudu staviti mleko, dodati šecer i staviti da provri. Puding razmutiti sa malo mleka i ubaciti ga u kljucalo mleko, smanjiti tempreturu i skuvati gust krem. Skloniti sa ringle i u vruc fil dodati izlomljenu cokoladu. Promešati i ostaviti da se ohladi. Margarin umutite posebno sa šecerom u prahu da bude penast i sastaviti ga sa ohlaenim filom.

Jedan list oblande premazati filom, pa na sredinu staviti rolat. Zatim sa jedne i sa druge strane rolata reati keks i premazivati kremom.

Postupak ponavljati dok se keks ne izjednaci sa rolatom. Prekriti kolac filom i staviti drugi list oblande. Ostaviti kolac da se stegne pa iseci po sredini rolata.

Uživajte u osvežavajucem ukusu. Prijatno!

Savet