

Rolat sa vanilom i višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora
- **300 g** gocišcenih višanja
- **1 šolja** jogurta
- **3** jajeta
- **1 šolja** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 šolja** ulja
- **1 šolja** šecera

Za fil:

- **3 kesice** pudinga
- **1 l** mleka
- **80 g** margarina
- **13 kašika** šecera

Priprema

800 ml mleka staviti da provri sa 13 kašika šecera, a u 200 ml razmutiti prah pudinga. U provrelo mleko dodati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne, pa ostaviti da se hladi uz povremeno mešanje. U hladan puding dodati margarin sobne temperature i izmutiti mikserom. Penasto umutiti jaja postepeno dodajući šecer. Zatim dodati jogurt, griz, prašak za pecivo i ulje, pa sjediniti.

Kore podeliti na 3 dela, mazati svaku koru premazom od jaja i jogurta od malopre i rasporeivati višnje. Ostaviti malo premaza za kasnije.

Na poslednju koru staviti puding u obliku valjka.

Uviti u rolat.

Ponoviti postupak još 2 puta. Premazati rolate premazom (par kašika) sa svih strana. Peci na 180 C 40-tak minuta (dok ne porumeni).

Gotove rolate ostaviti da se prohlade, pa seci.

Savet

Izdašno i fenomenalnog ukusa, probajte. :)