Šareni rolat (3)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **3 kašike**brašna
- **2 kašike** kakao praha
- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za krem:

- **6 dl** mleka
- **5 kašika**brašna
- **3 kašike**šecera
- **125 g**margarina
- **1**limun-sok

I još:

- **100 g**bananica
- **100 g**žele bombona

Priprema

U brašno umešati kakao i prašak za pecivo. Jaja penasto umutiti i umešati mešavinu sa brašnom. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh ili koristiti pek papir. Peci na 200 stepeni 20-25 minuta. Staviti ga na vlažnu krpu i

uviti, da bih smekšao malo.

Brašno pomešati sa sa oko 1 dl mleka. Preostalo mleko sipati u šerpu, kad pocinje da vri razmuceno brašno zakuvati u mleku, pa mešati dok se ne zgusne. Penasto umutiti margarin sa šecerom i umešati ohlaen krem zatim limunov sok.

Bananice i žele bombone (nekoliko komada ostaviti za dekoraciju) iseci na komade.

Ovim kremom premazati ohlaenu koru (malo kreme ostaviti za dekoraciju), pa poreati komadice krem banane i žele bombona. Opet uviti u rolat pa premazati tanak sloj krema preko rolata i dekorisati komadicima žele bombona.

Savet