

Aromaticni rolat



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **1** kašica cipačke za pecivo

Za fil:

- **2** kesice pudinga od vanile
- **1/2** l mleka
- **4** kašike šecera
- **50** g margarina
- **3** kašike kokos brašna
- **3** kašice kandiranog limuna
- **po ukusu** aroma mandel

Priprema

U posudu za mucenje izmutiti jaja i šefer. Kada se šefer otopi dodati brašno i prašak za pecivo koje ste prethodno sjedinili. Rucno promešati. U podmazan pleh sa mast peci koru na 220 stepeni. Proveriti cackalicom. Posuti kristal šefer na suvu krpu zatim staviti koru preko.

Prelazimo na fil. Od 1/2 l mleka odvojiti par kašika i izmešati puding i šefer. Da ne bude grudvica. U prokuvanu mleko sipati prethodnu masu i skuvati puding. Kada je skuvano dodati margarin, kokos, kandirani limun i

aromu. Sjediniti. Ostaviti da se ohladi. Fil premazati preko kore, zatim uviti u rolat. Ostaviti da se ohladi. Prijatno!

...

Savet

Ne morate odvojiti belanca i žumanca. Najbolje je koru pei u pleh podmazan sa mast. Tako se nee lepiti. Ja sam pekla u srednji pleh. Uživajte u aromatinom ukusu!