

Milicin rolat sa kivijem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 7 **kašika**šecera
- 6 **kašika** brašna
- 2 **kašice**praška za pecivo
- 2 **kašike**omekšalog putera

Za fil:

- 2 **kesice**pudinga od vanile
- **po ukusu**šecer
- 750 **ml**mleka
- 180 **g**putera
- 4kivija
- 250 **ml** pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kora: Umutimo belanca u cvrst šne u koji smo dodali i šecer i prstohvat soli. Umešamo žumanca, pa dodamo brašno, prašak za pecivo i omekšali puter.

Uspemo testo u pleh koji smo obložili pek papirom i namastili. Predgrejemo rernu na 180 stepeni C i pecemo

oko 20 minuta.

Kada je kora pecena, uvijemo je u mokru krpu, koju smo prethodno dobro ocedili.

Fil: Pripremite puding tako što prvo umutite sa malo hladnog mleka, a zatim konstantno mešajući dodate u mleko na šporetu. U ohlaen puding dodajte šećer i puter. Sve dobro sjedinite. Sa ovim filom premažite koru. Sada rasporedite iseckan kivi. Sada rolat cvrsto uvijemo, premažemo ostatkom pudinga i šlagom.

Ovako.

Savet

Jedan divan recept blogerke Milice. Kad se samo setim koliko sam se pre ovog recepta muila da savijem rolat da mi ne pukne, a mnogi možda i znate kako, eto ja nisam znala i super je ispao.