

Rolat sa puddingom i vocem



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za koru:

- **6jaja**
- **5 kašikašecera**
- **5 kašikabrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**

Za fil:

- **400 ml mleka**
- **5 kašikašecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 kesicapudinga od jagode**
- **7-8 jagoda**

Za glazuru.

- **100 g cokolade**
- **2 kašikemleka**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašikekakaoa**

Priprema

Staviti 300 ml mleka sa običnim i vanil šećerom da provri. U preostalih 100 ml mleka razmutiti puding. Kada

pocne da vri, zakuvati puding. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti jaja sa šecerom penasto, dodati brašno i prašak za pecivo. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni dok ne dobije kora zlatnu boju. Ostaviti 5-10 minuta da se kora ohladi.

Staviti puding na koru i poreati po njemu jagode presecene na pola (pola od ukupne kolicine). Urolati rolat.

Staviti sve sastojke za glazuru na tihu vatru, dok se cokolada ne otopi. Preliti rolat i ostatak jagoda poreati odozgo. Staviti u frižider da se stegne. Prijatno!

Savet

Puding i voe mogu biti po vašem izboru.