

Mamin rolat



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 1 **kašika**kakaoa
- 4 **kašike**brašna
- 1 prašak za pecivo

Krema

- 4 žumanjka
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 1/2 lmlijeka
- 150 gmargarina

Šaum

- 4 bjelanjka
- 12 **kašika**šecera

Priprema

Biskvit: 5 jaja , 5 žlica šecera 1 žlica kakaa i 4 žlice brašna, 1 prašak za pecivo. Od te smjese izlupaj biskvit i peci, kad je peceno uviti u rolat. Krema: 4 žumanjka, 5 žlica šecera, 4 žlice brašna i kuhati u 1/2 l mlijeka dok se

ne zgusne. U hladan fil dodati dobro izraeni margarin i nadjenuti rolat. 4 bjelanjka i 12 žlica šecera lupati na pari kad se ohladi namazati na rolat.

Savet