

Paunov rep



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

KOLAI

- 5jaja
- **620 g**šecera
- **150 g**brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 5 **kašika**pekmeza od šljiva
- **500 g**petit keksa
- 2pudinga od cokolade
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- 4 **kašika**ruma
- 1 **paket**oblatni
- 0,5 lmlijeka

Priprema

Ispici koru od 5 jaja, 120 g šecera, 150 g brašna, pola praška za pecivo. Premazati sa 5 kašika pekmeza ili fila. Fil: U mlijeku skuhat puding sa 500 g šecera, dodat cokoladu i ohladit. Dodat izraen margarin, rum i sve sjedinit. Oblatnu presjec po dužini, nanijet fil i na sredinu položiti rolat. Sa obe strane rolata naizmjenicno redat keks-fil-oblatna-fil i tako do vrha. Poklopiti sa drugom polovicom oblatne. Pritisnut i ohladit. Sutradan kolac rasjec po dužini, tj. po sred rolata. Sjeci šnite tako da u svakoj bude pola rolata.

Savet