

okoladni rolat sa pudingom od slatke pavlake



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpan:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **3**pudinga od slatke pavlake
- **700 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **200 g**crne cokolade

Priprema

Kora: Umutiti jaja, šecer, dodati brašno i na kraju pola peciva. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci patišpan na 200 stepeni oko 10-15 minuta. Gotov patišpan izvaditi iz pleha i uviti u vlažnu krpu kao rolat.

Fil: Sipati mleko u sud, šecer i kad provri sipati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Vruc puding ostaviti da se dobro ohladi. Posebno umutiti margarin i prah šecer. Ohlaen puding sjediniti sa margarinom. Premazati patišpan filom, urolati i ceo rolat premazati preostalim filom. U sud rastopiti cokoladu i preliter rolat. Rolat ostaviti dobro da se stegne.

Savet

Brzo se pravi i veoma je ukusna.....