

Rolat u boji



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora 1:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 1 **kašikaulja**
- 1 **kašikakakaoa**

Kora 2:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 1 **kašikaulja**
- 1 crvena prehrambena boja

Fil:

- 1 l mleka
- 10 **kašikašecera**
- 10 **kašikagustina**
- 250 g margarina
- 150 g šecera u prahu
- 1 kesica vanil-šecera
- 1 pakovanje oblande

Priprema

Od sastojaka ispeci dve kore. Jednu braon i jednu crvenu.

Priprema fila: razmutiti gustin sa malo mleka a ostalo mleko staviti da provri sa šećerom. Skuvati gust krem. Izmutiti margarin sa šećerom u prahu pa sjedinjiti sa ohladjenim kremom.

Listove oblandi staviti u vlažnu krpu da omeknu. Ispecene kore, iseci na 10 jednakih trakica. List oblande premazati filom. Uzdužno staviti braon koricu, premazati filom, do nje staviti crvenu trakicu pa ponovo premazati filom. Na braon trakicu staviti crvenu trakicu, premazati filom i odmah do nje staviti braon trakicu i sve premazati filom. Urolati u rolat. Na isti nacin napraviti i ostale rolate. Rolate ostaviti da se stegnu.

Savet