

Sladak rolat sa eurokremom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- 4 jajeta
- 200 g šećera
- 150 ml ulja
- 150 ml mlake vode
- 1 kašika kakaa
- 250 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 500 g eurokrema

Priprema

Izmutiti jaja i secer, dodati brašno i prašak za pecivo, dodati vodu i ulje, i ponovo izmutiti. Na kraju dodati kakao i izmešati tako da smesa ostane šarena. Testo razliti u četvrtastu tepsiju, obloženu papirom. Peci na 180 C. Gotovu koru zajedno sa papirom zamotati u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Prohladjenu koru odmotati, skinuti papir namazati eurokrem i ponovo urolati. Na kraju premazati rolat eurokremom. Prijatno.

Savet