Medeni rolat

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **1 kašika**ulja

Fil:

- **400 ml**mleka
- **1**puding od vanile
- **5 kašika**šecera
- **100 g**mlevene plazme
- **5**medenih srca
- **1 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, postepeno dodavati jedno po jedno žumance. Pomešati brašno sa praškom za pecivo pa dodati u umucena jaja. Na kraju dodati ulje i dobro promešati. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci 10 minuta na 180 stepeni. Gotovu koru uviti u rolat pomocu vlazne krpe.

Razmutiti puding sa malo mleka. Ostatak pomešati sa šecerom, pa kad provri, ukuvati puding. Kad se ohladi dodati plazmu, umucenu slatku pavlaku i promešati. Ohladjenu koru premazati filom, posuti seckanim medenim

srcem pa uviti u rolat. Ostaviti da se ohladi pa iseci na parcad.

Savet