

Šah rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 šoljicešecera
- 1 šoljicaulja
- 5 šoljicabrašna
- 1 šoljicamleka
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikakakaoa
- 2 listaoblade

Za fil:

- 500 mlmleka
- 150 gšecera
- 2 kesicepudinga od vanile

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati mleko, ulje, brašno i pecivo.

Podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati kakao. Ispeci kore pa ih iseci na po 4 trake.

Puding razmutiti sa malo mleka i 150 g šecera, a preostalo mleko staviti da se kuva. Kada provri dodati puding i skuvati.

Toplim pudingom premazati 1 list oblande, staviti žutu koru i premazati pudingom.

Pored nje staviti crnu koru i premazati pudingom, preko žute staviti crnu koru, premazati pudingom, preko crne staviti žutu i premazati pudingom.

Uviti u rolat.

Postupak ponoviti još jednom, sa drugim listom oblande i preostalim trakama.

Savet