

Šah rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **5** šoljicešecera
- **1** šoljicaulja
- **5** šoljicabrašna
- **1** šoljicamleka
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** kašikakakaoa
- **2** listaoblande

Za fil:

- **500** mlmleka
- **150** gšecera
- **2** kesicepuđinga od vanile

Priprema

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

Podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati kakao. Ispuci 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 oblane, 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 oblane i preostalim trakama.

Savet