

Kolac sa rolatom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **1** lmlijeka
- **5 kašik**brašna
- **5 kašik**agustina
- **8 kašika**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **250 g**margarina

Još je potrebno:

- **1 kesica**šlag kreme od vanilije
- **1 kesica**šlag kreme od cokolade
- **1 pakovan**jegotovog (kupovnog) rolata od lješnjaka
- **32 komad**petit keksa
- **2 dl**kapucina, nesa, kafe
- ili drugog napitka po želji
- **50 g**bijele cokolade

Priprema

Za fil u 2 dl mlijeka sjediniti brašno, gustin, šećer i vaniliju pa skuhati u preostalom mlijeku. Kada se fil malo prohladi umutiti sa preraenim margarinom.

Na tacnu poredati 16 komada petit keksa umocenog u topli napitak. Zatim premazati sa polovinom fila.

Kupovni rolat isjeci na 16 jednakih komada i redati preko fila. Zatim umutiti šlag kremu od cokolade pa staviti preko rolata. Nakon toga, ponovo poredati 16 komada petit keksa umocenog u napitak i premazati ostatak fila. Preko gotovog kolaca staviti umucen šlag krem od vanilije i narendati bijelu cokoladu.

Savet