

## Valentino rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 3 jajeta
- 4 kašika šecera
- 4 kašika brašna
- 100 grendane sveže cvekle (na sitno)
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašika ulja
- 2 kesice vanilin šecera

#### Za fil:

- 250 ml mleka
- 1 kesica puding (banana)
- 50 g margarina
- 50 g kokosa za posipanje
- 4 kašike šecera

### Priprema

Umutiti jaja sa šecerom dodati brašno promešano sa pecivom, ulje i na kraju polagano umešati i 100 g cvekle.

Sipati u pleh (35x35 cm) gde smo stavili papir za pecenje.

Rolat peći na 180 C oko 15 minuta (zavisi od vaše rerne). Dok se kora pece pripremimo fil.

Staviti mleko (200 ml) da se kuva, a u drugom sudu izmešati 50 ml mleka sa šećerom i pudingom - sipati u mlazu i neprekidno mešati. U skuvani puding dodati i margarin.

Sve dobro sastaviti pa premazati rolat (ostaviti dve kašike fila spolja da se premaže rolat).

Spolja premazati sa ostavljenim filom i posuti sa kokosom.

### **Savet**