

Valentino rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **3** jajeta
- **4** kašika šecera
- **4** kašikabrašna
- **100** grendane sveže cvekle (na sitno)
- **1/2** praška za pecivo
- **1** kašikaulja
- **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 peci 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