

Kajsija - vanila rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1,5 kašikanesquika

Za fil I:

- 4 kašikedžema od kajsija

Za fil II:

- 1/2 lmleka
- 4 kašikešecera
- 1 kesicapudinga od vanile

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja sa šecerom, pa dodati brašno i nesquik i sve lagano umešati varjacom. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru staviti na mokru krp, pa zajedno sa krpom zaviti u rolat i ostaviti tako da se ohladi.

Fil II: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se smesa ne zgusne. U vruć puding dodati 1 kašičicu margarina i promešati da se margarin otopi. Ostaviti puding da se ohladi. Ohlaen puding malo razmutiti mikserom.

Filovanje: Odviti ohlaenu koru, pa je premazati sa džemom.

Preko džema naneti puding i zaviti u rolat.

Rolat.

Savet