

Stracatela rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme priprave: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikemleka
- 4 kašikeulja
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 7-8 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 100 g margarina
- 100 g nastrugane **Menaž** cokolade

Priprema

Kora: Jaja umutiti penasto sa šećerom, zatim dodati ulje i mleko, izmiksati pa dodati brašno prosejano sa kakaom i praškom za pecivo. Smesu lagano sjediniti varjacom.

Dobijenu smesu uliti u veliki pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanj rerni 15 minuta na 200 stepeni.

Pecenu koru izruciti na vlažnu krpu pa pomocu krpe uviti u rolat i ostaviti da se tako ohladi.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa u provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti puding da se ohladi.

Margarin penasto umutiti pa ga sjediniti sa ohlaženim pudingom. Zatim dodati cokoladu istruganu nožem, pa dobro promešati kašikom.

Ohlaženu koru odviti i premazati sa pripremljenim filom.

Zatim premazanu koru uviti u rolat.

Savet

Po želji se rolat može premazati čokoladnom glazurom.