

Stracatela rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašikemleka
- **4** kašike ulja
- **4** kašike brašna
- **1** kašika kakaoa
- **1** kesica praska za pecivo

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **7-8** kašika šecera
- **2** kesice pudinga od vanile
- **100 g** margarina
- **100 g** nastrugane **Menaž cokolade**

Priprema

Kora: Jaja umutiti penasto sa šecerom, 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 zagrejanoj 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 šecerom 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 ohlaenim pudingom. Zatim dodati cokoladu istruganu nožem, pa dobro promešati kašikom.

Ohlaenu koru odviti i premazati sa pripremljenim filom.

Zatim premazanu koru uviti u rolat.

Savet

Po želji se rolat može premazati okoladnom glazurom.