

## *Paunov rep sa šljivama*



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- 5jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **5 dlmleka**
- **6 kašika**šecera
- **100 g**pudinga od cokolade
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu

## I još:

- **600** gpti-ber keksa
- **2** listaoblade
- **400** gšljiva
- **6** kašikadžema od šljiva

## Priprema

Šljive oprati, preseći na pola, izvadite im koštice i stavite u već zagrejanu rernu na 150 C 30 minuta.

U odgovarajućoj posudi stavite jaja, dodajte šećer i umutite penasto, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodajte šljive i lagano promešajte. Isipajte smesu u pleh koga ste obložili pek papirom. Malo šljiva pospite po kori. Pecite na 200 C dok ne porumeni. Koru izrucite na vlažnu krpu i smotajte u rolat i ostavite da se ohladi.

Skloniti krpu sa kore, namazati rolat džemom od šljiva pa opet urolati i ostaviti da se stegne. U dublju posudu staviti mleko, dodati šećer i staviti da provri. Puding razmutiti sa malo mleka i ubaciti ga u ključalo mleko, smanjiti temperaturu i skuvati gust krem. Skloniti sa ringle i u vrućem filu dodati izlomljenu čokoladu. Promešati i ostaviti da se ohladi. Margarin umutite posebno sa šećerom u prahu da bude penast i sastaviti ga sa ohlaženim filom.

Jedan list oblande premazati filom, pa na sredinu staviti rolat. Zatim sa jedne i sa druge strane rolata režati keks i premazivati kremom.

Postupak ponavljati dok se keks ne izjednači sa rolatom. Prekriti kolac filom i staviti drugi list oblande. Ostaviti kolac da se stegne pa iseći po sredini rolata.

Uživajte u osvežavajućem ukusu. Prijatno!

## Savet