

Rolat sa pudingom od vanile



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa

Za fil:

- 500 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 2 kašikekokosovog brašna
- 4 kašikešecera
- 125 gmargarina

Priprema

Umutiti 4 jajeta, pa u to dodati, šećer, brašno i kakao. To lepo umutiti i staviti da se pece. Kada se kora ispece, odmah je uviti u krpu kao rolat i ostaviti da se ohladi.

U šerpu sipati 400 ml mleka i staviti da se kuva. U šolju sipati 100 ml mleka i umutiti sa pudingom i šećerom. Skuvati puding i ostaviti ga da se skroz ohladi.

Kada se puding ohladi, umutiti mikserom margarin i dodati puding i kokos. Koru odviti iz krpe i staviti fil. Lepo umotati rolat. Ostaviti u frižideru na sat-dva.

Savet

Prijatno! :))