

Zebra rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 5 jaja
- 5 kašikašecera
- 1 kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 5 kašikabrašna

Za fil:

- 2 kesicepudinga od vanile
- 10 kašikašecera
- 1/2 lmleka
- 125 gmargarina
- 300 gmalina

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. U žumanca dodati šećer i mutiti dok ne postanu penasta, zatim dodati vodu i brašno izmešano sa praškom za pecivo. Umutiti belanca i dodati smesi sa žumancima. Lagano varjačom umešati. Masu podeliti na dva dela u jedan dodati kakao. Sipati mase u kesice od zamrzivaca i makazama iseci vrh. Tepsiju veliku kockastu obložiti pek papirom i naizmenicno sipati ukoso mase. Peci na 200°C 15 minuta. Gotovu koru uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Razmutiti puding sa malo mleka, a ostatak sa šećerom staviti da zakuva. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi.

Kada se ohladi dodati margarin i dobro umutiti.

Patišpanj razmotati i namazati ga filom i na fil staviti maline. Uviti rolat i staviti u frižider na 2-3 sata da se lepo stegne.

Savet

Kola? je ukusan i dekorativan.