

Zebra rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **1** kašika kakaoa
- **1** kesica prška za pecivo
- **5** kašika brašna

Za fil:

- **2** kesice pudinga od vanile
- **10** kašika šecera
- **1/2** l mleka
- **125** g margarina
- **300** g malina

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. U žumanca dodati šefer i mutiti dok ne postanu penasta, zatim dodati vodu i brašno izmešano sa praškom za pecivo. Umutiti belanca i dodati smesi sa žumancima. Lagano varjacom 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 naizmenično 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 šeferom 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.