

Šareni rolat (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 kašikebrašna
- 2 kašike kakao praha
- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1 kašicicapraška za pecivo

Za krem:

- 6 dl mleka
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikešecera
- 125 gmargarina
- 1 limun-sok

I još:

- 100 gbananica
- 100 gžele bombona

Priprema

U brašno umešati kakao i prašak za pecivo. Jaja penasto umutiti i umešati mešavinu sa brašnom. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh ili koristiti pek papir. Peci na 200 stepeni 20-25 minuta. Staviti ga na vlažnu krpu i

uviti, da bih smekšao malo.

Brašno pomešati sa sa oko 1 dl mleka. Preostalo mleko sipati u šerpu, kad pocinje da vri razmuceno brašno zakuvati u mleku, pa mešati dok se ne zgusne. Penasto umutiti margarin sa šećerom i umešati ohlaen krem zatim limunov sok.

Bananice i žele bombone (nekoliko komada ostaviti za dekoraciju) iseci na komade.

Ovim kremom premazati ohlaenu koru (malo kreme ostaviti za dekoraciju), pa poreati komadice krem banane i žele bombona. Opet uviti u rolat pa premazati tanak sloj krema preko rolata i dekorisati komadicima žele bombona.

Savet