

Rolat *Macije oci*



Sastojci

Biskvit:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- pola praška za pecivo
- 2 kašike ulja
- 5 kašike brašna
- 2 kašike kokosa obojenog u crveno

Krem:

- 1/2 l mleka
- 3 kašike gusneta
- 3 kašike oštrog brašna
- 150 g šecera
- 125 g margarina
- 100 g žele bombona
- 6 krem banana
- 200 ml mleka za šlag

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom dodavati sljedećim redosledom prašak za pecivo ulje, brašno, izmješati lagano kašikom i jedan dio tjesta odvojiti i u njega dodati crveni kokos.

Pecen biskvit odmah smotati u rolat i ostaviti da se ohladi.

U tepsiju 30x33 (to je otprilike ona što doe uz električni šporet) staviti papir za pečenje malo ga namazati uljem

i sipati žuti dio tijesta pa preko njega onaj sa obojenim kokosom.

Peci u zagrijanoj rerni na 180 C dok ne porumeni i neodvoji se od ivica tepsije.

Nadev: 4 dl mlijeka staviti u posudu na šporet da prokuha pa u to dodati razmuceno brašno, gusnel, šećer sa 1 dl mlijeka. Skuhati i ostaviti da se ohladi kad se ohladi dodati umućen margarin.

Razmatati ohlaen biskvit premazati ga kremom posuti isjeckanim žele bonbonama i poredati krem banane (kod mene je trebalo 6 komada 3 u jedan red 3 u drugi red), smotati ponovo u rolat. Rolat premazati ostatkom kreme i staviti šlag.

Prijatno!