Aromaticni rolat



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **5** jaja
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za fil:

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1/2 l**mleka
- **4 kašike**šecera
- **50 g**margarina
- **3 kašike**kokos brašna
- **3 kašicice**kandiranog limuna
- **po ukusu**aroma mandel

Priprema

U posudu za mucenje izmutiti jaja i šecer. Kada se šecer otopi dodati brašno i prašak za pecivo koje ste prethodno sjedinili. Rucno promešati. U podmazan pleh sa mast peci koru na 220 stepeni. Proveriti cackalicom. Posuti kristal šecer na suvu krpu zatim staviti koru preko.

Prelazimo na fil. Od 1/2 l mleka odvojiti par kašika i izmešati puding i šecer. Da ne bude grudvica. U prokuvano mleko sipati prethodnu masu i skuvati puding. Kada je skuvano dodati margarin, kokos, kandirani limun i

aromu. Sjediniti. Ostaviti da se ohladi. Fil premazati preko kore, zatim uviti u rolat. Ostaviti da se ohladi. Prijatno!

...

Savet

Ne morate odvojiti belanca i žumanca. Najbolje je koru pei u pleh podmazan sa mast. Tako se nee lepiti. Ja sam pekla u srednji pleh. Uživajte u aromatinom ukusu!