Rolat sa mandarinama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jajeta
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**soka od mandarine

Fil:

- **400 ml**mleka
- **1**žumance
- **1**puding od vanile
- **1**vanilin šecer
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**gustina
- **150 g**margarina

I još:

- **5 vecih ili 7 manjih**mandarina
- **50 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa 1 kašikom šecera u cvrst sneg. Posebno umutiti penasto žumanca sa preostalim šecerom i sokom od mandarina.

U dubljoj ciniji pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao.

Naizmenicno dodavati žumancima brašno i sneg od belanaca, pa sve dobro sjediniti. Smesu izliti u pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

Peceni biskvit umotati u rolat zajedno sa pek papirom.

Za fil pomešati puding, gustin i žumance sa 100 ml mleka. Ostatak mleka staviti da provri sa šecerima i skuvati gust fil. Ostaviti ga da se ohladi, pa sjediniti sa umucenim magarinom.

Ohlaenu koru odmotati i premazati filom. Duž ivice poreati ocišcene mandarine, pa cvrsto umotati u rolat. Ohladiti dobro, a onda ukrasiti umucenom pavlakom.

Savet