

Plavi rolat (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 4 **kašikašecera**
- 4 **kašikabrašna**
- 1 **kašikaulja**
- **maloplave** boje za kolace

Za fil:

- **400 ml**mleka
- 5 **kašikašecera**
- 1puding sa ukusom slatke pavlake
- 125 **g**margarina
- 50 **g**rendane cokolade
- 100 **g**žele bombona

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, brašno i boju za kolace. Sjediniti i sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 stepeni 15-ak minuta.

300 ml mleka zagrejati sa šećerom, a u ostatak mleka razmutiti puding pa ukuvati u provrelo mleko. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi, pa sjediniti sa umućenim margarinom. Premazati koru pa posuti rendanom čokoladom i seckanim žele bombonama. Uviti rolat i ostaviti da se ohladi pa iseci na parčad.

Savet