

## *Vanila rolat*



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **2** vanil šećera
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** prezli
- **2 kašike** šenичnih klica
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Krem:**

- **3 dlmleka**
- **10 kašika** šećera
- **1** puding od vanile
- **2** banane
- **50 g** kokosa
- **50 g** margarina

#### **Za posipanje:**

- **80** gmlecne cokolade

## **Priprema**

Penasto izmutiti belanca, dodavati lagano šećer i vanil šećer, pa nastaviti mucenje dok se šećer ne istopi. Dodavati jedno po jedno žumance i ulje, pa mutiti dok se ne sjedini dobro.

Isključiti mixer, te dodati prezle, pšenične klice, brašno i prašak za pecivo, pa prevrtati varjačom dok se ne rastvore grudvice.

Veliku, četvrtastu tepsiju obložiti papirom za pečenje i premazati ga, pa sipati smesu i peći oko 20-ak minuta na oko 180°C. Proveriti cackalicom je li biskvit pečen.

Kad je gotovo, istresti ga na vlažnu krpu i uviti u rolat.

Dok se rolat peče, možete spremiti krem, tako što ćete skuvati puding u mleku sa šećerom. Kad se zgusne, dodati margarin i mešati dok se ne istopi. U prohladen puding dodati kokosovo brašno i izmixane banane.

S biskvita odstraniti papir i premazati ga kremom. Odvojiti 3-4 kašike od krema, pa premazati spolja uvijen rolat. Odgore izrendati cokoladu.

## **Savet**

Staviti u frižider da se stegne i rezati na šnite debljine 1cm. Ja sam tako isekla 14 paradi.