

Vanila rolat



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **2**vanil šecera
- **2** kašike ulja
- **2** kašike prezli
- **2** kašike pšeničnih klica
- **2** kašike brašna
- **1** kesica prsa za pecivo

Krem:

- **3** dlmleka
- **10** kašika šecera
- **1**puding od vanile
- **2**banane
- **50** gkokosa
- **50** gmargarina

Za posipanje:

- 80 g mlecne cokolade

Preparacija

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.

Iskljuciti mixer, te dodati prezle, pšenicne klice, brašno i prašak za pecivo, pa prevrtati varjacom dok se ne rastvore grudvice.

Veliku, cetvrtastu tepsiju obložiti papirom za pecenje i premazati ga, pa sipati smesu i peci oko 20-ak minuta na oko 180°C. Proveriti cackalicom je l' biskvit pecen.

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

Dok se rolat pece, možete spremiti krem, tako što cete skuvati puding u mleku sa šećerom. Kad se zgusne, dodati margarin i mešati dok se ne istopi. U prohlaen 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 šnите debljine 1cm. Ja sam tako isekla 14 paradi.