

Svekrvin rolat



Sastojci

Kora:

- 4 jaja
- 4 kašike šecera
- 4 kašike mleka
- 4 kašike ulja
- 4 pune kašike brašna
- 1 ravna kašika kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 700 ml mleka
- 3 pudinga od vanile
- 9 kašika šecera
- 50 g cokolade za kvanje
- 1 margarin
- 3 banane

Priprema

Kora: Umutiti belanca u cvrst šne. Dodati žumanca, šecer, ulje, mleko, brašno, pecivo i kakao i mikserom na najmanjoj brzini promešati sve.

Peci u velikom plehu. Izvaditi vrelo iz pleha i umotati rolat u krpu (krpa se ne kvasi).

Fil: Odvojiti 100 ml mleka, pa rastvoriti sa pudingom i šecerom. Skuvati preostalo mleko i zakuvati puding. Ohladiti. Dodati margarin i podeliti u dva dela. U jedan staviti otopljenu cokoladu. Mazati koru prvo

cokoladnim filom, pa belim, pa porežati banane i urolati.

Ostaviti malo fila i premazati odozgo rolat. Po želji se može rolat posuti mlevenom plazmom, ili orasima, a može se i preliti umucenim šlagom.