

Rolat sa višnjama (5)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 komad**ajaja
- **100 g**mlevenih oraha
- **1 kašika**kakao
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika**brašna
- **2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **600 ml**mleka
- **100 g**margarina
- **6 kašika**šecera
- **2 kesice**puding od vanile
- **300 g**višanja

Priprema

Izmutati 5 jaja, dodati 5 kašika šecera, 5 kašika brašna i 1 prašak za pecivo, pa na kraju umešati 100 g mlevenih oraha. Pripremljenu smesu sipati u tepsiju i staviti da se pece oko 15-20 minuta na 180 stepeni.

Na isti nacin napraviti i drugu koru s tim da umesto oraha treba staviti 1 kašiku kakaoa. Kad se kore ohlade izmrviti ih rukama što sitnije.

Oko 500 ml mleka staviti da se kuva sa šećerom, a nakon nekoliko minuta dodati margarin. Posebno u 100 ml mleka razmutiti puding pa ga na uobicajem nacin nakon što se margarin istopi, zakuvati.

Ostaviti da se malo prohladi (samo da ne bude vrelo). Od ukupne kolicine pudinga polovinu sipati u izmrvljenu koru pa sve lepo rukama sjediniti. Preko najlona od pripremljene smese formirati koru. Na koru naneti ostatak skuvanog fila, a preko njega poredjati ocišcene višnje. Sve zajedno uviti u rolat i ostaviti da se dobro ohladi i stegne.

Savet