

Eurokrem rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 120 g šećera
- 1 kesica vanil šećera
- 120 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

Premazivanje kore:

- 6 kašika crnog eurokrema

Fil:

- 500 ml mleka
- 6-7 kašika šećera
- 1 kesica vanil šećera
- 5 kašika gustina
- 125 g margarina
- 4 kašike eurokrema

Priprema

Kora: jaja umutiti penasto sa šećerom i vanil šećerom pa dodati brašno, prašak za pecivo i orahe pa sve skediniti varjačom i smesu uliti u obložen pleh i peci na 180 stepeni. Koru izruciti na mokru krpu, uviti i ostaviti da se ohladi. Crni eurokrem malo zagrijati kako bi se lakše naneo na koru pa njime premazati ohladjenu koru.

Fil: odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti gustin, ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri pa u provrelo dodati umucenu smesu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi pa ohladjeno sjediniti sa umucenim margarinom, zatim dodati beli deo eurokrema i sve dobro sjediniti. Pripremljen fil naneti preko eurokrema pa sve lepo uviti u rolat.

Savet