

Rolat sa mandarinama i vanila kremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kašika**kakao
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 2 **kašika**soka od mandarine

Fil:

- 400 **ml**mleka
- 1 žumance
- 1puding od vanila
- 1 **kašika**gustina
- 5 **kašika**šecera

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šećerom. Dodajte sok od mandarine. Brašno, kakao i prašak za pecivo lepo izmešajte i polako dodajte u umućena jaja. Pleh obložiti papirom za pečenje, stavite smesu i pecite u predhodno zagrijava rerna oko 20 minuta na 180 stepeni. Peceni biskvit umotajte u vlažnu krpu. Pomešajte 100 ml mleka, puding, žumance i gustin. I to dodajte u erpu gde ste prethodno stavili da prokuva 300 ml mleka i šećer. Skuvajte fil i ostavite da se ohladi. U ohlaeno dodajte 150 g margarina i dobro umutite. Biskvit polako odmotajte, namažite fil i po kraju nasložite mandarine. Umotajte rolat i ukasite po želji.

Savet

Ostavite da vam prenoi, bude mnogo lepši kad odstoji.