

Mamin cokoladni rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna

Za fil:

- 300 **ml**mleka
- 5-7 **kašika**šecera (može i više po ukusu)
- 1 **kesica**pudinga sa ukusom čokolade
- 2 **kašike**gustina
- 3 **kašike**nutele ili eurokrema
- 6 krem bananica
- 100 **g**margarina
- 100 **g**čokolade (za preliv rolata)
- 3 **kašike**ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dok smesa ne dobije finu kremastu strukturu. Dodati brašno i blago izmešati. Smesu izliti u pleh velicine 30x25 cm i peći na 200 C, oko 30 minuta. Gotovu malo prohladenu koru umotati u vlažnu (i dobro oceenu) krpu. Tako ostaviti na kratko oko 5 minuta i odmotati rolat.

Fil: Puding, šećer i gustin razmutiti sa malo mleka. Ostatak mleka staviti na tihoj vatri da se zagreva. U vruće

mleko zakuvati puding. Ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje. U hladan fil dodati nutelu ili eurokrem. Izmešati. Dodati i razmekšan margarin. Mikserom sve sjediniti. Filovati koru. Na sredini poreati krem bananice. Umotati u rolat i ostaviti da se stegne. okoladu istopiti sa malo ulja i preliti preko rolata. Ostaviti da se cokolada stegne.

Rolat seci na parcad i služiti. Prijatno!

Savet