

Mamin cokoladni rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna

Za fil:

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

Priprema

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

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

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