

Vocni kolac sa rolatom



težina: **lako**

za: **0** osoba

време припреме: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1rolat sa džemom od 5 jaja
- **700 ml**mleka
- 2 pudinga od vanile
- **1 ravna kašika**brašna
- **5 kašika**šecera
- 1vanil šecer
- **2 kašicice**vanil ekstrakta
- **100 g**putera
- **500-600 g**jagoda
- **100 g**šecera
- 1 vanil šecer
- 1 želatin
- **ili 2 kašike**gustina

Priprema

Recept za rolat sam ranije objavila. Iseci ga na šnite 1 cm širine pa ih poreati na dno uveca.

Od mleka, šecera, brašna skuvati puding po uputstvu na kesici. Kad je kuvan malo ga prohladiti pa umešati maslac sobne temperature i ekstrakt vanile. Dobro žicom umutiti.

Sipati krem preko rolata.

Prokuvati voće (koristila sam zamrznute jagode) i šećere. Umesati želatin koji je nabubrio sa 4-5 kašika vode, a onda ugrejan na vatri. Možete umesto želatina umešati gustin rastopljen u malo hladne vode pa ga sipati u voće. Pustiti da 3-4 puta "baci ključ" pa skinuti sa vatre i sve preliti preko krema u uveću.

Kolac ostaviti u frižider da se dobro ohladi i stegne bar nekoliko sati, a onda ga seci.

Savet

Kola je veoma soan i osvežavaju. Možete ga ukasiti i poslužiti sa umuenim šlagom od pavlake, sladoledom ili sa listiima badema kako sam ja to uradila.