

Rolat sa eurokremom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 5 kašikešecera
- 1 kesicavanil šecera
- 5 kašikebrašna
- 150 geurokrema
- 100 gcokolade
- 1 kašikamaslaca ili margarina
- 3 kašikemleka

Priprema

Penasto umutiti mikserom jaja, šecer i vanil šecer. Dodati brašo i umutiti. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom. Peci na 200 C oko 30 minuta. Pecenu koru umotatai u cistu, vlažnu i dobro ocedjenu krpu na jedno 5 minuta. Nakon toga rolat odmotati.

Namazati eurokremom. Umotati rolat. okoladu istopiti na pari sa margarinom i mlekom pa preliter preko rolata. Ostaviti da se rolat stegne. Rolat seci na parcad i poslužiti. Prijatno!

Savet