oko rolat sa sladoledom

težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **1 šolja (od 2 dl)**šecera
- **2 kašike**ulja
- **60 g**brašna
- **50 g**kakaoa
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **nekoliko kašika**sladoleda od jagoda
- **nekoliko kašika**sladoleda stracatela

Priprema

Umutite sladoled po uputstvu na ambalaži, stavite u plasticnu ciniju pa u friz da se stegne. U odgovarajucu posudu mutite jaja 2 minuta pa dodajte šecer, mutite još 2-3 minuta pa dodajte ulje i mešavinu brašna, kakaoa i prašak za pecivo. Lagano sve izmešajte pa smesu sipajte u veci pravougaoni pleh prekriven pek papirom. Pecite u zagrejanoj rerni na 180-200 stepeni (zavisno od rerne) oko 15 minuta. Pecenu koru izvadite iz rerne, skinite papir i urolajte pomocu krpe.

Ostavite da se dobro ohladi pa uklonite krpu i raširite koru. Na koru kašikom nanesite sladoled popreko u redove pa pažljivo urolajte koru.

Stavite rolat da se dobro ohladi i stegne u frizu pa poslužite.

Savet

PS. Ja sam stavila dve vrste sladoleda C Eskimko, a vi možete po želji i po 3 vrste nekog domaeg ili kupovnog samo nemojte staviti veliku koliinu kao ja, u ovom sluaju pa sam imala malo problema da urolam koru. Rolat po želji možete preliti okoladom. Uživajte!