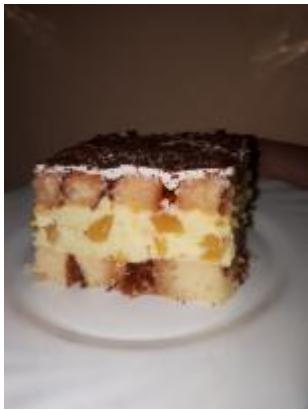


Kolac sa mangom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Rolat:

- **3**jajeta
- **200** gšecera
- **200** gbrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **50** mlmleka
- **500** gdžema od kajsije

Fil:

- **2**pudinga od vanile
- **250** g maslaca
- **6** kašikašecera kristal
- **4** kašikešecera u prahu
- **1** konzervakompota od manga
- **600** mlmleka

Premaz:

- **4 kašikedžema** od kajsija
- **1 šlag**

Priprema

Priprema rolata: Penasto umutiti jaja sa šecerom i dodati im brašno, prašak za pecivo i mleko, izliti rolat u pleh obložen pek papirom i peci rolat na 180 C par minuta. Izvaditi rolat i vruceg premazati džemom i uviti u vlažnu krpu.

Fil: Skuvati u 600 ml mleka dva pudinga od vanile sa kristal šecerom i ostaviti da se ohladi. Omekšali maslac dodati pudingu sa šecerom u prahu i sitno iseckanim komadicima manga potom sve sjediniti. U dublji pleh nareati kriške 1/2 roleta.

Preko podloge od roleta premazati fil i ravnomerno rasporediti.

Potom ponovo ostatak roleta poreati po površini i premazati sa malo džema i ukrasiti šlagom.

Savet

U fil možete dodati voe po želji (breskve, kajsije, maline, banane).