

Kolac sa mangom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Rolat:

- 3 jajeta
- **200 g** šećera
- **200 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **50 ml** mleka
- **500 g** džema od kajsije

Fil:

- 2 pudinga od vanile
- **250 g** maslaca
- **6 kašika** šećera kristal
- **4 kašike** šećera u prahu
- **1 konzerva** kompota od manga
- **600 ml** mleka

Premaz:

- 4 kašikedžema od kajsija
- 1šlag

Priprema

Priprema rolata: Penasto umutiti jaja sa šećerom 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 vrućeg premazati džemom i uviti u vlažnu krpu.

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

Preko podloge od rolata premazati fil i ravnomerno rasporediti.

Potom ponovo ostatak rolata poreći po površini i premazati sa malo džema i ukrasiti šlagom.

Savet

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