

Brzi rolat (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike mlevenog keksa
- 2 kašike kakao prah
- 1 kesica vanil šećera

Fil:

- 1 kesica puding od kokosa
- 400 ml mleka
- 5 kašika šećera
- 100 g margarina

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom dodati žumanca i još malo umutiti pa dodati keks, kakao i vanilin šećer.

Sipati u pleh i peći 20 minuta na 180 stepeni izvaditi i uralati u pek papir.

Skuvati puding na mleku i dodati margarin u vruć fil.

Razviti koru pa premazati filom urolati i ostaviti da se ohladi.

Savet

Uživajte