Brzi rolat (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

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

Priprema

Umutiti belanca sasecerom dodati žumanca i još malo umutiti pa dodati keks, kakao i vanilin šecer.

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

Skuvati puding na mleku i dodati margarin u vruc fil.

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

Savet

Uživajte