

## *Veseli automobil*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna

#### **Nadev:**

- 1 l mleka
- 8 kašika brašna
- 2 kašike gustina
- 2 kašike šecera
- 250 g šecera u prahu
- 250 g maslaca

#### **Za ukrašavanje:**

- žele-bombone
- 4 okrugla keksa

### **Priprema**

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance. Mutiti dok masa ne postane penasta, pa dodati brašno. Masu sipati u vecu podmazanu i brašnom posutu tepsiju. Ispeci testo i izruciti ga na vlažan salvet, pa uviti u rolat. Ostaviti da se ohladi.

U mešuvremenu, za nadev staviti 4 dl mleka da provri, a u 1 dl mleka razrediti brašno, šecer i gustin. Ukuvati masu u vruce mleko, brzo mešajuci, pa kada se masa zgusne, ostaviti da se ohladi. U ohlažen krem dodati

penasto umucen maslac sa šecerom u prahu. Sve mutiti dok masa ne postane penasta.

Rolat preseći na dva nejednaka dela: veći i manji. Filovat pripremljenim kremom, manji rolat staviti iznad većeg, premazati rolata i sa spoljne strane. Iseckati žele-bombone i njima ukasiti automobil. Okrugli keks staviti sa strane, kao tockove.