Mamin rolat



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **4 kašike**brašna
- **1** prašak za pecivo

Krema

- **4** žumanjka
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1/2 l**mlijeka
- **150 g**margarina

Šaum

- **4** bjelanjka
- **12 kašika**šecera

Priprema

Biskvit: 5 jaja , 5 žlica šecera 1 žlica kakaa i 4 žlice brašna, 1 prašak za pecivo. Od te smjese izlupaj biskvit i peci, kad je peceno uviti u rolat. Krema: 4 žumanjka, 5 žlica šecera, 4 žlice brašna i kuhati u 1/2 l mlijeka dok se

ne zgusne. U hladan fil dodati dobro izraeni margarin i nadjenuti rolat. 4 bjelanjka i 12 žlica šecera lupati na pari kad se ohladi namazati na rolat.

Savet