

okoladni rolat sa pudingom od slatke pavlake



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpan:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 3pudinga od slatke pavlake
- 700 mlmleka
- 200 gšecera
- 250 gmargarina
- 200 gprah šecera
- 200 gcrne cokolade

Priprema

Kora: Umutiti jaja, šecer, dodati brašno i na kraju pola peciva. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci patišpan na 200 stepeni oko 10-15 minuta. Gotov patispan izvaditi iz pleha i uviti u vlažnu krpu kao rolat.

Fil: Sipati mleko u sud, šecer i kad provri sipati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Vruc puding ostaviti da se dobro ohladi. Posebno umutiti margarin i prah šecer. Ohlaen puding sjediniti sa margarinom.

Premazati patišpan filom, urolati i ceo rolat premazati preostalim filom. U sud rastopiti cokoladu i preliter rolat. Rolat ostaviti dobro da se stegne.

Savet

Brzo se pravi i veoma je ukusna.....