

Paunov rep (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 500 mlmleka
- 6 kašikasecera
- 100 gpudinga od cokolade
- 100 gcokolade
- 250 gmargarina
- 100 gprah šecera
- 2 listaoblade
- 500 gcelog keksa
- marmelada od kajsije

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom. Dodati prašak za pecivo i brašno. Sve sjediniti i sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci koru. Pecenu koru umotati u mokru krp, urolati i ostaviti da se ohladi. Skloniti krp sa kore i namazati marmeladu od kajsije pa opet urolati koru i ostaviti da se stegne. U dublju posudu sipati mleko i šecer i staviti da provri. Puding rastvoriti sa malo vode i umešati ga u kipuće mleko. Skuvati gust krem. Skloniti sa ringle i u vruće umešati izlomljenu cokoladu. Mešati kašikom da se istopi

i ostaviti da se krem ohladi. Penasto umutiti margarin sa prah šecerom i u njega sipati ohlaeni krem i mešati mikserom kako bi se sve sjedinilo. Jedan list oblande namazati filom, na sredinu staviti rolat pa sa stane rolata reati keks. Filovati keks pa opet fil i tako sve dok se keks ne utroši. Kada je sav keks porean premazati odozgo filom i prekriti sa drugim listom oblande. Ostaviti da se kolac stegne pa ga iseci po sredini rolata.

Savet