

## **Paunov rep (2)**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Fil:**

- **500** ml mleka
- **6** kašikasecera
- **100** g pudinga od cokolade
- **100** g cokolade
- **250** g margarina
- **100** g prah šecera
- **2** listaoblande
- **500** g celog 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 krpu, urolati i ostaviti da se ohladi. Skloniti krpu 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 kipuce mleko. Skuvati gust krem. Skloniti sa ringle i u vruce 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 oblane 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 oblane. Ostaviti da se kolac stegne pa ga iseci po sredini rolata.

## Savet