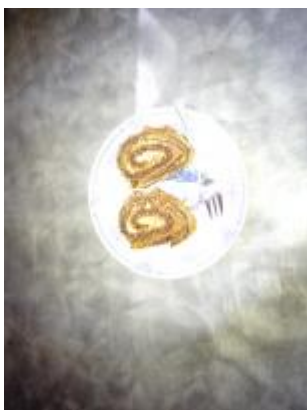


Krem rolat (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šećera
- 150 ml ulja
- 150 ml mlake vode
- 1 kašika kakaa
- 250 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- krem za fil i za premazivanje

Priprema

Izmutiri jaja sa šećerom. Dodati ulje i vodu pa nastaviti sa miješanjem. Dodati brašni i prašak za pecivo i ponovo izmutite i na kraju dodati kakao lagano mešajući, ne morate skroz umešati da kora ostane šarena. Testo izruciti u četvrtast pleh. Peci. Gotovu koru urolati mokrom krpom i staviti da se prohladi. Prohladjenu koru filovati kremom, urolati i premazati rolat kremom.

Savet

Kolac je jednostavan i mnogo ukusan. Pravi se bukvalno za pola sata!