

# Biskvitni puding pužići

Rolat sa ukusom čokolade i jagode

1 Rolat



Jednostavno



Vreme pripreme 60 Min.



## 1 Priprema:

Penasto umutite jaja sa šećerom ili zaslađivačem. Preko smese prosejete prašak za puding i pažljivo sjedinite. Namažite smesu ravnomerno na papiru za pečenje obloženu tepsiju (30 x 35 cm). Stavite da se peče na srednjem nivou rerne.

**Temperatura rerne otprilike 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C**

**Nivo rerne: srednja**

- 2 Biskvit odmah nakon pečenja istresite na šećerom posuti papir za pečenje. Papir sa kojim se pekao biskvit, blago premažite vodom i odmah odstranite. Biskvit pokrijte vlažnom kuhinjskom krpom.
- 3 Za fil pripremite puding prema uputstvu sa kesice. Ako pripremate recept za dijabetičara, šećer zamenite tečnim zaslađivačem. Vreo puding tako nanosite na biskvit, da na gornjem vrhu sloj pudinga bude malo deblji. Pomoću papira uvijte biskvit u rolat, odozdo prema gore, ali ne do kraja. Mora da ostane neuvijen rub od oko 3 cm.

## Sastojci:

### Biskvitna smesa:

4 jaja

100 g šećera

2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade

### Varijanta za dijabetičare:

30 g voćnog šećera umesto šećera ili

4 ml tečnog zaslađivača

### Fil:

500 ml mleka

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom jagode

### Varijanta za dijabetičare:

5 ml tečnog zaslađivača umesto šećera

### Ukrašavanje:

čokoladnih štapića ili grisina umočenih u otoplenu čokoladu

- 4 Ostavite rolat da odstoji 3 sata na hladnom mestu. Rolat isecite na ca. 3 cm široke parčiće, pritom uvek iznova uranjajte nož u vrelu vodu i obrišite. U neuvijeni kraj svakog parčeta zabodite dva čokoladna štapića ili dve grisine uronjene u topljenu čokoladu.