

Jednostavan rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7jaja**
- **250 gšecera**
- **125 gbrašna**
- **1limunova kora**
- **1 kesicašлага**
- **1 cokolada za dekoraciju**
- **1džem od šljiva**
- **100 goraha**

Priprema

Odvojiti žumanca i belanca, zatim žumanca dobro umutiti sa 250g šecera, dodati 125g brašna i nastrugati limunovu koru. U drugom sudu penasto umutiti penasto belanca i dodati ih drugoj smesi od žumanaca i sve dobro sjediniti. Zatim staviti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta. Kada je kora pecena staviti je na mokru krpu i urolati je zajedno sa krpom zatim ostaviti koru da odstoji u krpi 5 minuta.

Džem razmutiti sa malo mlake vode i dodati mu orahe. Koru filovati ravnomerno i urolati je. Zatim umutiti šlag i filovati rolat. Dekorisati rolat sa otopljenom cokoladom.

Savet

Prijatno :)