

Slatki rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna

Fil:

- po željidžem (koristila sam dzem od kajsija)
- 1ispecena kakao kora
- ili 300 g kakao keksa

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno pa sve lagano promešati varjacom. Izliti u veliki pleh od rerne obložen papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru istresti na mokru krpu, zaviti je u rolat i ostaviti da se ohladi.

Ohlaenu koru odviti, premazati sa džemom i posuti sa izdrobljenom korom ili sa samlevenim kakao keksom. (Pravila sam kakao koru od 3 jaja, 3 kašike šecera, 3 kašike brašna i 1,5 kašika kaka).

Zaviti premazanu koru u rolat i odgore po želji premazati sa džemom.

Savet