Ekspres rolat sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**velika jajeta
- **120 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **130 g**brašna
- **70 ml**ulja
- **4 kašike**šecera

i još:

- **oko 750 g**šljiva
- **i**prah šecer

Priprema

Šljive ocistiti, narezati na kriške. Veliki pleh premazati puterom, staviti papir za pecenje, i papir premazati sa malo putera, pa poredati šljive. Posuti sa 4 kašike šecera i 1 vanilin šecerom.

Umutiti snijeg od bjelanaca i šecera, dodati žumanca (miksajuci svo vrijeme). Dodati ulje, a zatim i prosijano brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti, pa premazati preko šljiva.

Peci na 180 C oko 25-30 minuta.

Pecen biskvit izruciti na papir za pecenje, tako da šljive budu okrenute gore.

Zatim, pažljivo pomocu papira, zaviti rolat.

Ohladiti, posuti prah šecerom...

...pa rezati i poslužiti!

Savet