Razigrani rolat



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jajeta
- **5 kašike**brašna
- **5 kašike**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**mlevenog maka

Fil:

- **nekoliko komada**žele bombona
- **60 gMenaž cokolade**
- **5 kašika**džem od kajsije
- **malo**putera
- **1 kašika**mleka

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti sa kašikom šecera u cvrst šam. Posebno umutiti žumanca sa ostatkom šecera. Sjediniti šam od belanaca sa smesom od žumanaca, dodati brašno i prašak za pecivo i mak. Varjacom sve dobro sjediniti. Pleh obložiti papirom za pecenje, sipati smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti je da omekša. Dok se kora hladi otopiti cokoladu sa malo putera i pomešati sa džemom. Sve dobro sjediniti i premazati koru. Odozgo poreati sitno iseckane žele bombone. Ponovo urolati koru, još malo je ohladiti i seci na željenu parcad.

Savet