

Starinski rolat sa džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za rolat:

- 3 jajeta
- 1/2 šolje šecera
- 1 šolja brašna
- 2 kašike ključale vode
- 1 kašica praška za pecivo

Za premazivanje:

- 1/2 šolje džema

Priprema

Mikserom umutiti jaja dok masa ne bude gusta i kremasta. Postepeno dodajući šećer mutiti mikserom, dodati ključalu vodu i sve dobro umutiti. Isključiti mikser te u smesu umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo pa lagano sjediniti varjačom. Smesu uliti u manji pleh obložen pek-papirom i peći 15 minuta na 180 stepeni. Džem zagrijati na tihoj vatri pa vruću koru premazati vrućim džemom, uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Potom ga iseci i poslužiti.

Savet

Šeer, džem i brašno meriti šoljicom za crnu kafu. Džem možete koristiti bilo koji - po želji, ali je najbolje koristiti džem od kajsije. Probajte, mekan je i veoma ukusan.