Starinski rolat (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **39** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **nekoliko kašika**džema od kajsija

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg. Pa dodati žumanca i mutiti malo najslabijom brzinom. Dodati brašno pomešamo sa praškom za pecivo. Još malo mutiti da se masa sjedini. Preruciti u pleh obložen papirom za pecenje. Ubaciti u zagrejanu rernu na 180°C i peci oko 20 minuta. Proveriti cackalicom dali je peceno.

Ispecenu koru umotati u krpu, posutu sa malo kristal šecera. Kada se prohladi odmotati i premazati džemom, pa ponovo uviti u rolat. Iseci na kriške oko 1 cm debljine i služiti

Savet

Ja sam pravila sa džemom od kajsije možete koristiti bilo koji volite. Za ovu koliinu najbolje upotrebiti najvei pleh od šporeta.