

Rolat sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikaprezli

Za premazivanje pleha:

- 1 ravna kašikamasti
- 1 kašikabrašna

Za premazivanje kore:

- 5 kašikadžema od jagode

Priprema

Zagrijati rernu na 200 stepeni. Pleh podmazati mašcu, pa posuti brašno i polako udarati po ivicama pleha da bih se brašno lepo rasporedilo.

Zatim umutiti belanca, pa dodati žumanca, mutiti i postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera, pa prezli, umutiti. Sipati smesu u podmazan pleh i peci 10 minuta na 200 stepeni (dok se kora ne odvoji od ivica pleha).

Kad se kora ispece izruciti je na mokru krpu. Premazati koru sa 5 kašika džema i urolati.

Ostaviti 2-3 minuta da stoji urolana u krpi, zatim je izvaditi, staviti na tacnu i seci.

Savet

Brz, ekonomian i ukusan rolat. Recept bakine mladosti. Kada se gosti najave da stižu za pola sata, nema problema, kola spreman za 20 minuta. Prijatno! ;-)