Rolat sa džemom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- džem ili eurokrem

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, postepeno dodajuci šecer i na kraju žumanca. Potom dodati brašno, pažljivo sjediniti i izruciti u pleh obložen pek papirom. Peci na 220 C dvadesetak minuta.

Izruciti na vlažnu krpu, koju ste blago posuli kristal šecerom i uviti rolat da se ohladi.

Razviti rolat i premazati po želji džemom, marmeladom, eurokremom i ponovo uviti u rolat.

Jako ukusno, brzo, jeftino, ne može da se pogreši i nestane neverovatno brzo :)