

Australiski rolat sa džemom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 180 g šecera
- 250 g brašna
- 4 kašike kristal-šecera
- 15 g rastopljenog i ohlaenog maslaca
- 230 g zagrejanog džema od malina ili šljiva

Priprema

Pleh, velicine 20 x 25 cm, dobro premazati maslacem i obložiti ga papirom za pecenje.

Žumanca penasto umutiti sa šecerom. Dodati brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca i poprskati maslacem.

Smesu ravnomerno sipati u pleh i peci na 180°C tridesetak minuta ili dok se testo ne odvoji od papira.

Na radnu površmu staviti cistu kuhinjsku krpu i posuti je kristal-šecerom. Testo izruciti iz pleha na kuhinjsku krpu, a papir skinuti sa testa. Testo premazati toplim džemom i brzo ga saviti u rolat. Rolat staviti na tacnu za serviranje.