

## **Rolat sa trešnjama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3jaja**
- **250 gšecera**
- **2.5 kašikebrašna**
- **200 gtrešanja može i više**
- **1 kesicašлага od vanile**
- **200 mlmleka**

### **Priprema**

Trešnje dobro oprati izvaditi im košcice i prepoloviti. Belanca penasto umutiti sa šecerom, dodati žumanca još mutiti i dodati brašno. Na pleh od rerne staviti papir za pecenje. Ravnomerno rasporediti masu za patišpanj i peci na 180 C oko 10 minuta. Kad je pecen, patišpanj odmah prebaciti na vlažnu krpu, papir odstraniti, uviti i ostaviti da se ohladi. Ohlaen patišpanj premazati šlagom. Poreati trešnje, ponovo urolati i spolja premazati ostatkom šлага.

### **Savet**

Odlina poslastica umesto trešnje možete koristiti i ostalo sezonsko voe.