

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 kesicašlaga 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 krpnu, papir odstraniti, uviti i ostaviti da se ohladi. Ohla?en patišpanj premazati šlagom. Pore?ati trešnje, ponovo urolati i spolja premazati ostatkom šlaga.

Savet

Odli?na poslastica umesto trešnje možete koristiti i ostalo sezonsko vo?e.