Rolat sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **2 kašike**ulja + za mazanje tepsije
- **1 kesica**prašak zapecivo
- **7 kašika**brašna

Za premazivanje i posipanje:

- **nekoliko kašika**džema od kajsija
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodati ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipajte u dobro namazanu tepsiju uljem i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok nedobije zlatno žutu boju. Da li je kora pecena proverite cackalicom. Pecenu koru izrucite na krpu i urolajte, ostavite da malo odstoji. Odmotaje premažite džemom i ponovo urolajte. Gotov rolat pospite šecerom u prahu.

Savet