

## **Starinski rolat sa pekmezom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10jaja**
- **10 kašika šecera**
- **1vanilin šecer**
- **10 kašikabrašna**
- **po potrebi pekmez**

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca sa šecerom i vanilin šcerom. Dodati žumanca i još malo mutiti. Skloniti mikser, pa varjacom polako umešati brašno. Sve lepo sjediniti, pa uliti smesu u pleh obložen papirom za pecenje i ispeci koru. Ispecenu koru uviti u rolat pomocu mokre krpe. Ostaviti 15-ak minuta pa razviti koru, premazati je pekmezom po želji i opet uviti u rolat.

### **Savet**