

Rolat sa keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- malogustog soka od breskve

Fil:

- **100** g margarina
- **150** g mlevene plazme
- **150** g šecera u prahu
- **1** caša gustog soka
- **100 ml** Moja Kravica Kuhinjača slatka pavlaka

Priprema

vrsto umutiti belanca pa postepeno dodavati šefer, neprestano muteci. Zatim dodati žumanca pa sve lepo sjediniti. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipatu u pleh obložen papirom za pecenje peci 20 minuta na 200 stepeni.

Koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti tako da se hlađi. Ohladjenu koru staviti na tacnu pa je na više mesta izbockati viljuškom i natopiti cašom gustog soka.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu. Dodati keks i sok, sjediniti i premazati koru.

Uviti u rolat pa premazati umucenom slatkom pavlakom.

Savet