

Rolat sa keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- malogustog soka od breskve

Fil:

- 100 gmargarina
- 150 gmlevene plazme
- 150 gšecera u prahu
- 1 cašagustog soka
- 100 mlMoja Kravica Kuhinjica slatka pavlaka

Priprema

?vrsto umutiti belanca pa postepeno dodavati šecer, 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 pečenje peci 20 minuta na 200 stepeni.

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

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

Uviti u rolat pa premazati umućenom slatkom pavlakom.

Savet