

Rolat sa pekmezom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- rendana kora limuna
- pekmez za fil

Priprema

Mikserom umutite sneg od belanaca. Dodajte šecer i mutite dalje dok masa ne postane sasvim cvrsta. Smanjite brzinu miksera, pa dodajte jedno po jedno žumance i mutite još 1 minut. Isključite mikser i kašikom umešajte brašno i koru od limuna. Pecite u pecnici na 200°C, u plehu (35 x 30), koji ste prethodno podmazali masnom i posuli brašnom. Posle dvadesetak minuta izvadite kolac iz pecnice i izrucite ga na mokru platnenu salvetu. Uvijte testo u rolat. Kada se ohladi, razvijte ga, premažite pekmezom i ponovo urolajte. Secite na šnite i poslužite.