

Jednostavan rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7jaja
- 250 gšecera
- 125 gbrašna
- 1limunova kora
- 1 kesicašlaga
- 1 cokolada za dekoraciju
- 1džem od šljiva
- 100 goraha

Priprema

Odvojiti žumanca i belanca, zatim žumanca dobro umutiti sa 250g šecera, dodati 125g brašna i nastrugati limunovu koru. U drugom sudu penasto umutiti penasto belanca i dodati ih drugoj smesi od žumanaca i sve dobro sjediniti. Zatim staviti u pleh obložen papirom za pečenje i peći u predhodno zagrejanj rerni na 200 C oko 20 minuta. Kada je kora pecena staviti je na mokru krpu i urolati je zajedno sa krpom zatim ostaviti koru da odstoji u krpi 5 minuta.

Džem razmutiti sa malo mlake vode i dodati mu orahe. Koru filovati ravnomerno i urolati je. Zatim umutiti šlag i filovati rolat. Dekorirati rolat sa otopljenom cokoladom.

Savet

Prijatno :)