

Rolat sa pekmezom od šljiva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kaikebrašna

Za fil:

- pekmez od šljiva

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 3 kašikemleka
- 1 kašikaulja

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati žumanca pa šećer. Mutiti mikserom da se šećer otopi pa dodati brašno i izmešati varjacom. Usuti u pleh (25x35), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 10-15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Pecenu koru staviti na platnenu salvetu i uviti rolat. Ostaviti 5-10 minuta da se ohladi.

Odviti rolat, namazati pekmezom celu površinu i urolati (sada bez salvete).

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i preliti rolat.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Iseci i poslužiti.

Prijatno!

Savet

Koliinu pekmeza stavite po ukusu, ja sam stavila pola velike tegle.