

Beli rolat (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Kora.

- **8jaja**
- **8 kašika šecera**
- **8 kašikabrašna**
- **2 kašikedžema od kajsija**

Fil:

- **250 gmargarina**
- **250 g šecera u prahu**
- **100 g bele cokolade**
- **1 dl mleka**
- **6krem bananica**

Priprema

Umutiti belanca sa 2 kašike šecera u cvrst šam. Posebno umutiti žumanca sa preostalim šecerom. Sjediniti smesu od žumanaca sa samom od belanaca pa dodati brašno, džem od kajsija i polako promešati. Pleh obložiti pek papirom i sipati u njega pripremljenu smesu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Ohladjeni biskvit iseci na kocke 1x1.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu. Dodati otopljenu cokoladu i mleko pa mutiti još 2 minuta. U smesu za fil dodati kockice biskvita i iseckane krem bananice pa izmešati. Pripremljenu smesu sipati na veci komad folije, a zatim pomocu nje oblikovati rolat. Rolat u foliji ostaviti u frižideru da prenoci da se stegne. Sutradan rolat izvaditi iz folije i iseci na parcad.

Savet