

Rolat sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **1** kockakvasca
- **1** šoljica šecera
- **100** g margarina
- **2,5** dl mleka
- **600** g brašna
- po ukusudžem od šljiva
- **1** žumance za premazivanje
- malo šecera u prahu

Priprema

Kvasac izmrviti, dodati malo toplog mleka, kašicicu šecera i kašicicu brašna. Ostaviti da nadoe. U dublji sud sipati brašno, dodati nadošao kvasac, umucena jaja, rastopljeni margarin, šecer, preostalo mleko i zamesiti testo. Ostaviti ga da nadodje 30 minuta. Nadošlo testo podeliti na dva dela pa svaki deo razviti oklagijom. Premazati džemom i uviti u rolat. Rolate staviti u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odstoje 20 minuta. Premazati ih žumancetom i peci na 250 stepeni dok ne dobiju boju pa ih prekriti folijom i peci još 20 minuta na 200 stepeni. Prohладjene rolate posuti šecerom u prahu i iseci na parcad debljine 1 cm.

Savet