

Starinski rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piškotu:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za filovanje:

- po potrebipekmez od kajsiije

Za posipanje:

- 200 gseckanih oraha

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca. Sa 6 kašika šecera umutiti belanca u cvrstu penu. Kad se dobro umuti u penu dodavati polako 6 žumanaca uz stalno mucenje mikserom.

Dodati 6 ravnih kašika brašna i jedan prašak za pecivo i dalje uz mucenje mikserom...još par minuta mutiti.

Pleh podmazati i pobrašnjati i ulijti smesu u pleh. Moj pleh je velicine 36x25 cm. Staviti pleh u rernu zarejanu na 200 stepeni.

Peci dok ne porumeni. istu krpu staviti na sto, pa rolat prevrnuti da ispadne iz pleha, krajeve rolata iseci i namazati rolat pekmezom, dok je vruc i urolati ga.

Urolan rolat tek malo premazati pekmezom cisto da se seckani orasi pilepe. Seci na parcade i poslužiti.

Savet

Jednostavno i ukusno, brzo se sprema, a još brže pojede!