

Rolat sa eurokremom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- eurokrem
- malokristal šecera

Priprema

Umutiti belanca i šecer, pa dodati žumanca brašno i prašak za pecivo. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 180 stepeni.

Vlažnu krpu posuti kristal šecerom i uviti pecenu koru. Kada se prohladi premazati eurokremom i uviti u rolat.

Savet

Meni na slici nije baš najbolje ispao :)