

Rolat sa eurokremom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **5 kašika šecera**
- **5 kašikabrašna**
- **1 kesica praprška za pecivo**
- eurokrem
- malokristal šecera

Priprema

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

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

Savet

Meni na slici nije baš najbolje ispao :)