

Razigrani rolat



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jajeta
- 5 kašike brašna
- 5 kašike šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike mlevenog maka

Fil:

- nekoliko komada žele bombona
- 60 g Menaž čokolade
- 5 kašika džem od kajsije
- malo putera
- 1 kašika mleka

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti sa kašikom šecera u cvrst šam. Posebno umutiti žumanca sa ostatkom šecera. Sjediniti šam od belanaca sa smesom od žumanaca, dodati brašno i prašak za pecivo i mak. Varjačom sve dobro sjediniti. Pleh obložiti papirom za pečenje, sipati smesu i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti je da omekša. Dok se kora hladi otopiti čokoladu sa malo putera i pomešati sa džemom. Sve dobro sjediniti i premazati koru. Odozgo poreati sitno iseckane žele bombone. Ponovo urolati koru, još malo je ohladiti i seci na željenu parcad.

Savet