

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** kašikem levenog maka

Fil:

- **nekoliko komada**že bombona
- **60 g** Menaž cokolade
- **5** kašikadžem od kajsije
- maloputera
- **1** kašikamleka

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. Varjacom sve dobro sjediniti. Pleh obložiti papirom za pecenje, sipati smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti je da omeša. Dok se kora hlađi otopiti cokoladu 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