

## ***Brzi rolat sa džemom***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikabrašna

#### **Za fil:**

- džem po izboru

### **Priprema**

Odvojite belanca od žumanaca. Umutite belanca u cvrst sneg, onda dodajte šecer, mutite još malo, dodajete jedno po jedno žumance i mutite još par minuta.

Dodajte brašno i polako sve sjedinite. Pleh obložite papirom za pecenje, ravnomerno sipajte smesu i pecite u zagrejanoj pecnici na 200 C dok ne porumeni.

Pecenu koru stavite na mokru krpu, urolajte i ostavite par minuta.

Premažite džemom, urolajte i možete da jedete odmah:-))))

## Savet

Rolat je ukusan i mekan, a što je najbitnije gotov je za tili as!! prijatno:-)))