

Rolat sa džemon



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- džem od šipka
- papir za pečenje

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belancima dodati šećer. Mutiti da se uhvati lepa bela pena, pa dodati žumanca. Mutiti još malo, da se sjedine belanca i žumanca. Zatim dodati brašno postepeno i mutiti, zatim prašak za pecivo. Mutiti dok se sve lepo ne sjedini u kompaktni masu. Staviti u pleh papir za pečenje, sipati smesu i peci u rerni na 150 stepeni pola sata. Proveriti cackalicom dali je peceno, ako je cackalica suva kad zabodete i izvadite patišpanj je pecen. Ostaviti pola sata da se ohladi, zatim izvaditi iz pleha, skinuti papir, premazati džemom, urolati, malo pritisnuti rukama da se malo stegne. Seci i uživati. Prijatno!

Savet

Možete koristiti bilo koji džem, ja najviše volim od šipka. Recept je svima nama poznat, baka je prenela na mamu, a ona na mene.