

Starinski rolat sa džemom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za rolat:

- 3jajeta
- 1/2 šolješecera
- 1 šoljabrašna
- 2 kašikekljucale vode
- 1 kašicicaprška za pecivo

Za premazivanje:

- 1/2 šoljedžema

Priprema

Mikserom umititi jaja dok masa ne bude gusta i kremasta. Postepeno dodajuci šecer mutiti mikserom, dodati kljucalu vodu i sve dobro umutiti. Iskljuciti mikser te u smesu umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo pa lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u manji pleh obložen pek-papirom i peci 15 minuta na 180 stepeni. Džem zagrejati na tihoj vatri pa vrucu koru premazati vrucim džemom, uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Potom ga iseci i poslužiti.

Savet

Šeer, džem i brašno meriti šoljicom za crnu kafu. Džem možete koristiti bilo koji - po želji, ali je najbolje koristiti džem od kajsije. Probajte, mekan je i veoma ukusan.