

## **Rolat sa džemom od kajsija**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **1 cašašecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 cašajogurta**
- **1,5 cašabrašna**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- džem od kajsija
- šecer u prahu

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati žumanca pa šecer i vanilin šecer. Mutiti mikserom da se šecer otopi pa dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo i izmešati varjacom. Usuti u pleh (30x30cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Koristiti cašu od 200ml.

Peci 10 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Pecenu koru staviti na vlažnu platnenu salvetu.

Uviti rolat. Ostaviti 5-10 minuta da se ohladi.

Odviti rolat, namazati džemom celu površinu i urolati. Kolicinu džema staviti po ukusu. Ja sam stavila 4 kašike.

Ostaviti da se ohladi pa posuti šecerom u prahu.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**