

## *Rolat sa džemom od kajsija*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1 **caša** jogurta
- 1,5 **caša** brašna
- 1 **kašicica** praška za pecivo
- džem od kajsija
- šećer u prahu

### **Priprema**

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

Peci 10 minuta u rerni zagrejanjoj 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 šećerom u prahu.

Iseci i posluziti.

Uzivajte u ukusu!

**Savet**