

Rolat sa pekmezom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 5 kašikavruce vode
- 100 gbrašna
- 50 ggustina
- 1 kescapraška za pecivo

Za fil:

- nekoliko kašikapekmeza

Priprema

Nekad su najjednostavniji kolaci najbolji. Ovaj rolat nas seca na detinstvo. U zdelu za mucenje staviti jaja, šecer, vanilin šecer i mutiti mikserom dok smesa ne pobeli. Dodati vrucu vodu, promešati brašno, gustin i prašak za pecivo, sipati u smesu od jaja i sve lagano kuvacom izmešati. Na veliku tepsiju staviti papir za pecenje, izliti smesu, poravnati i staviti peci 10 minuta na 180 stepeni. Kad je gotovo, urolati zajedno sa papirom za pecenje. Ohlaeni kolac filovati po želji. Moj je filovan sa pekmezom od kajsija. Ako vam je pekmez rei, stavite nekoliko kašika u šerpicu, na špret, dodajte malo gustina ili pudinga i prokuvajte uz mešanje dok se ne zgusne. Kad se rolat ohladio, skinite papir za pecenje, premažite pekmezom, ponovo urolajte, ja ga obmotam alu folijom i stavim u frižider da se još dodatno ohladi. Ovaj rolat na fotografiji je raen sa duplom smesom i pecen u velikoj tepsiji od rerne.

Savet