

## *Rolat sa džemom od šipka*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8jaja
- 8 ravnih kašikašecera
- 4 ravne kašikebrašna
- po potrebidžem od šipka

### **Priprema**

Odvojiti žumanca od belanca pa belanca umutiti mikserom penasto i dodati šećer.

Blago mešati rucnom mutilicom pa sjediniti žumanca i brašno.

Smešu sipati u pripremljen pleh obložen pek papirom koji smo premazali tanko margarinom ili puterom.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni pa smanjiti na 180 stepeni. Pece se 15 minuta, a onda se iskljuci da odstoji još 5 minuta.

Izvaditi pecen patišpanj i ostaviti desetak minuta da odstoji ne pokriven. Potom ga uviti u krpu ne namazan i sacekati desetak minuta.

Onda ga odmotati pa namazati nekim džemom. Ja sam sa šipkom koji sam sam spremio.

Uviti u rolnu pa ponovo u krpu da se skroz ohladi.

Seci na kolutove i služiti. Ko voli može posuti sa prah šećerom.

**Savet**