

Rolat sa kremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Patišpanj:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kašicicepraška za pecivo

Fil:

- 200 geuro krem

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Mutiti mikserom belanca, dodavati jednu po jednu kašiku šecera, zatim žumanca i na kraju dodati brašno i prašak za pecivo i lagano promešati. Staviti papir za pečenje u pleh, izliti patišpanj i peći na 200 stepeni oko 10 minuta (ukoliko želite da šarate patišpanj odvojte malo smese i u nju stavite kakao). Kad se kora ispece umotati je u mokru krpou. Ohlaenu koru filovati sa kremom. Pokriti suvom krpom, nakon pola sata u frižideru spremna je za secenje! Prijatno!!!

Savet

Možete staviti umesto eurokrema džem ili neki fil!