

## ***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 pecenje 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 krpku. Ohla?enu 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!