

Rolat sa pekmezom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikaoraha
- 5 kašikašecera
- 5 kašikamleka
- 5 kašikaulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2 teglicepekmeza od jagode

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca. Smanjiti brzinu na mikseru pa dodati ulje, mleko, prašak za pecivo. Isključiti mikser pa lagano kašikom umešati brašno i mlevene orahe. Staviti koru da se pece u zagrejanu rernu oko 15 minuta. Kada je kora pecene izvaditi je iz tepsije i umotati u krp. Kada se kora ohladi odmotati je iz krpe. Premazati koru pekmezom i onda uviti u rolat. Ostaviti u frižider da se stegne, a onda je poslužiti.

Savet