

Starinski rolat sa džemom i orasima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicavanič šecera
- **1** kašikaulja
- malorendane korice limuna
- **1** prstohvatsoli

Za nadev:

- **oko 300** g domaceg džema od kajsija
- **50-70** gm levenih oraha
- **1** kesicavanič šecera

Priprema

Umutiti belanca sa solju pa dodavati šecere. Kad je dobro umuceno dodati žumanca pa mutiti još par minuta. Onda umešati špatulom brašno i ulje.

Masu izruciti i poravnati u vecem plehu od rerne koji je obložen peki papirom. Peci 15-20 minuta na 180-200 stepeni. Peceno testo odmah (sa papirom) umotati kao rolat u platnenu krpu i ostaviti da se ohladi.

U džem dodati mlevene orahe i vanil šecer. Ovom masom premazati ohlaeno testo. Uviti u rolat. Po želji rolat

premazati sa džemom i posuti sa malo mlevenih ili sitno seckanih oraha. Ostaviti najmanje sat vremena da se stegne pa seci na kolutove.

Savet

Ovaj dobro poznati starinski rolat sa džemom uz dodatak mlevenih oraha dobija na ukusu. Brzo i lako se pravi.