

Rolat (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Biskvit:

- **6jaja**
- **6 kašika šecera**
- **2vanil šecera**
- **3 kašike ulja**
- **3 kašike belog brašna**
- **3 kašike prezli**
- **1 kesica praprška za pecivo**
- **1 prstohvatsoli**

Namaz:

- **400 gpekmez od kajsije**

Priprema

Penasto izmutiti belanaca sa soli. Polako dodavati šecer i mutiti dok se ne rastopi, pa žumanca 1 po 1, pa ulje. Iskljuciti mikser i brašno, prezle i pašak za pecivo dodati, pa prevrat drvenom varjacom dok se ne rastvor grudvice.

U cetvrtastu tepsiju (velicine rerne) staviti papir za pecenje i namazati ga uljem, pa sipati izmuceno testo i peci

oko 20 minuta na oko 180'C. Vruc biskvit sa papirom staviti na vlažnu krpu i umotati u rolat. Ostaviti da se ohladi. Odstraniti papir i namazati celu površinu pekmezom, pa uviti u rolat i ostaviti u frižider da se stegne, pa seci na šnите širine 1cm.

Savet

Po želji možete posuti sheerom u prahu.