

Rolat (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **2** vanil šećera
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** belog brašna
- **3 kašike** prezli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli

Namaz:

- **400 g** pekmez od kajsije

Priprema

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

U četvrtastu tepsiju (velicine rerne) staviti papir za pečenje i namazati ga uljem, pa sipati izmuceno testo i peći

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 šnite širine 1cm.

Savet

Po želji možete posuti šećerom u prahu.