Karamel rolat sa džemom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Patišpanj:

- **4**jajeta
- **4 kašike**hladne vode
- **1 kesica**pudinga od karamele
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **150 g**šecera

Za premaz:

- **po želji**džem

Priprema

Umutite belanca sa šecerom i mutite mikserom dok ne dobijete cvrst sneg. Zatim dodati žumanca i vodu i penasto umutite. Posebno izmešajte brašno, puding, prašak za pecivo, vanilin šecer pa ih dodajte u umucena jaja i dobro izmešajte. U pleh staviti papir za pecenje, sipati umucenu smesu i staviti da se pece u rerni na 180 stepeni oko 10 minuta. Kada je kora gotova, izvaditi iz pleha, polako skidajuci papir staviti koru na krpu i uviti u rolnu. I ostaviti tako da se ohladi. Odviti koru iz krpe i premazati džemom i opet saviti u rolnu, odozgo posipite prah šecerom. Isecite na parcad i poslužite.

Savet