

Rolat sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **100 gšecera**
- **100 mlulja**
- **100 gbrašna**
- **1 kašicicapraška za pecivo**

Još:

- **4-5 kašikadžema**
- **1 kašikašecera u prahu**

Priprema

Umutiti jaja i šefer 5 minuta potom dodati ulje, brašno i prašak za pecivo. Uzeti veliki pleh od rerne obložiti ga pek papirom. Izliti smesu poravnati i staviti da se pece na 200°C dok ne porumeni. Vruc patišpanj sve sa pek papirom uviti u rolat i tako ostaviti desetak minuta da odstoji. Odmotati rolat i odlepiti od pek papira. Premazati koru džemom pa ponovo uviti u rolat. Posuti prah šecerom.

Savet

Jednostavan i brz desert.