

Rolat sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **100** g šecera
- **100** ml ulja
- **100** g brašna
- **1** kašičica praška za pecivo

Još:

- **4-5** kašika džema
- **1** kašika šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja i šecer 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.