

Slatki rolat (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- po željikrem, džem...

Za premaz:

- 100 gcokolade
- 1 kašikaulja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Mutiti mikserom belanca, dodavati jednu po jednu kašiku šecera, zatim žumanca i na kraju dodati brašno i prašak za pecivo i lagano promesati. Staviti papir za pečenje u pleh, izliti masu i peći na 200 stepeni oko 10 minuta. Ispečen rolat preokrenuti na vlažnu krpu, skinuti papir za pečenje i zamotati u rolat. Kad se rolat prohladio, odmotati ga i premazati ravnomerno filom po želji. Otopiti cokoladu sa uljem na tihoj vatri i preliti preko i malo po želji šarati. Prijatno!!!

Savet