Rolat sa breskvama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **5 kašika**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašika**kakao

Fil:

- **1 tegla**kompot od breskve
- **5 kašika**džema od breskve

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam postepeno dodajuci šecer i vanilin šecer. Kad se dobro umuti dodati žumanca, sastojke dobro izmiksati, pa na kraju umešati prašak za pecivo i brašno. Odvojiti 5 kašika od umucene smese pa u njega dodati kakao.

Breskve iz kompota dobro ocediti, iseci na kriške pa poreati u pleh preko papira za pecenje jednu do druge.

Preko bresva sipati žutu masu i poravnati, preko toga kašikom naneti kakao testo i sve prošarati. Koru peci na 180 stepeni oko 10 minuta.

Preokrenuti je na vlažnu krpu i skinuti papir za pecenje.

Na breskve namazati džem i urmotati u rolat.

Pokriti ga krpom i ostaviti da se ohladi.

Savet