

Rolat sa makom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 2 **kašike**nemljevenog maka
- 1 **kašicica**praška za pecivo

Fil:

- **nekoliko kašika**džema od kajsije
- 200 **ml**slatke pavlake
- **malo** šarenih mrvica

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa umutiti u cvrst sneg. Unekoliko navrata dodati šecer. Sipati žumanca i promešati špatulom, a onda dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo i mak. Izliti smesu u pleh obložen pek papirom i peci 12 minuta na 180 stepeni. Koru zarolati i ostaviti da se hladi.

Ohlaenu koru premazati džemom.

Pavlaku umutiti u šlag, malo odvojiti, te premazati preko džema, posuti šarenim mrvicama i zarolati. Ostaviti da se hladi u frižideru bar 2 sata.

Ukrasiti umucenom pavlakom i seci na šnite.

Savet