

Domaci rolat



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za koru:

- **6 jaja**
- **6 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- džem bilo koji

Za glazuru:

- **1 kašika** margarina
- **2 kašikemleka**
- **50 g** cokolade

Priprema

Pre pripremanja kore obložiti pleh sa papirom za pecenje i premazati uljem kako se kora ne bi zlepila. Staviti rernu da se greje na 150 stepeni.

Odvojiti žumance od belanceta. Umutiti belance sa šecerom u cvrst sneg pa dodavati žumance jedno po jedno i sve vreme mutiti pa na kraju dodati 3 kašike brašna.

Smesu prebaciti u prethodno pripremljen pleh, staviti u zagrejanu rernu i pojacati na 200 stepeni. esto gledati jer se kora ispece za 10 minuta.

Kada se kora ispece ostaviti je nekoliko minuta da se ohladi pa izvaditi iz pleha i skinuti papir. Premažite džemom kojim želite i urolajte.

Za glazuru zagrejati margarin, mleko i 50g cokolade. Kada se sjedini skloniti sa ringle, premazati rolat i staviti da se hladi. Prijatno :)

Savet

Pre pripremanja roleta jaja izvaditi iz frižidera da se stople na sobnoj temperaturi inae smesa nee lepo ispasti!