

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 kašike**mleka
- **50 g**cokolade

Priprema

Pre pripremanja kore obložiti pleh sa papirom za pecenje i premazati uljem kako se kora ne bi zalepila. 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 rolata jaja izvaditi iz frižidera da se stople na sobnoj temperaturi inače smesa neće lepo ispasti!