

Rolat s plazmom i orasima



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **5 kašike** pekmeza od šipka
- **5 kašika** mlevenih oraha
- **5+2 kašike** mlevene plazme
- **2 kašike** eurokrema

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, brašnom i praškom za pecivo i peci u pleh 25x34 cm obložen papirom za pecenje i peci 15 minuta na 200 stepeni Pecenu koru izvaditi na krpu i preko vruće premazati pekmeza i posuti orasima i 5 kašika plazme. Uviti u rolat i staviti na tacnu. Premazati euro kremom i posuti sa 2 kašike plazme. Ostaviti u frižider da se ohladi, iseci na šnitove i služiti.

Savet