

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 kašičica 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 pečenje 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