

Rolat sa breskvama (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 2 kašike brašna
- 1 kašik kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 ml slatke pavlake
- 100 g krem sira
- 2 kašike šećera u prahu
- 3 breskve

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca pa belanca dobro umutiti sa šećerom pa dodati žumanca i brašno pomešano sa praskom za pecivo i kakaom.

Staviti koru da se pece. Kada je ispecena uviti je odmah u krpu.

Izmutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu pa dodati krem sir. Breskve sitno iseckati te i njih umešati. Kada se kora ohladi odmotati je iz krpe, namazati filom pa opet uviti u rolat. Ostaviti da se stegne u frižideru do služenja.

Savet