

Šareni rolat (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- **po potrebi** crvena prehrambena boja
- 200 g eurokrema
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. Belanca izmutiti sa šećerom pa dodati žumanca, brašno pomešano sa praškom za pecivo i crvenu boju pola kesice ako je u prahu ili ako je tečna isto pola flašice.

Staviti u tepsiju pak papir pa izliti koru. Staviti da se pece oko 15 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru odmah uviti u krpu. Kada se ohladi odmotati je iz krpe pa premazati kremom i opet uviti u rolat. Staviti u frižider do služenja.

Savet