

Rolat sa breskvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za rolat:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1vanilin šecer
- 1 kašicicapraška za pecivo

Fil:

- 100 gkrem sira
- 4-5 kašikašecera u prahu
- 100 mlslatke pavlake
- 1vanilin šecer
- 2breskve

Priprema

Za biskvit umutiti belanca u sneg sa prstohvatom soli, pa postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera. Kad ocvrсне, ubacivati jedno po jedno žumance i sjediniti kašikom. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i pažljivo promešati, pa ispeci koru na 180 stepeni, oko 12 minuta. Urolati i ostaviti da se hladi. Za fil izmiksati krem sir sa šecerima, pa sastaviti sa ulupanom pavlakom. Odmotati koru, namazati fil, pobacati komadice breskve, urolati i ohladiti 2 sata u frižideru. Pre služenja, posuti prah šecerom i ukrasiti kriškama breskve.

Savet