

Rolat sa džemom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **50 ml** mleka
- **200 g** mekog brašna
- **200 g** kristal šecera
- **1** vanilin šefer
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1/2** kesicerendane korice limuna

Još:

- **1/2** tegle džema po želji

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom (duže vreme mutiti) pa dodavati ostale sastojke. Na pleh postaviti papir za pecenje pa izliti koru pa staviti da se pece do 10 minuta na 180C.

Ispcen patišpanj sa sve pek papirom prebaciti na vlažnu krpnu, odvojiti papir za pecenje i vruceg ga premazati ravnomerno džemom i pažljivo ga uviti pa prekriti krpom. Pred služenje ga posuti po površini šecerom u prahu.

Savet