

## Brza rolada za kraj te 2013-te :)

Ovo je rolada koju je moja mama uvijek radila kad bi se nama jelo nešto "slatko" a i bila je ?est gost nedeljnim ru?kovima gdje bi se okupila cijela obitelj. Kako sam sliku objavila ranije na Facebook stranici bloga puno vas je napisalo da ih baš ova rolada podje?a na djetinstvo kao i mene, pa evo verzije koju me nau?ila mama :)

Ovo je ujedno i posljednji post u 2013.-oj godini. Sutra putujem prema jugu, to?nije u Zadar da uz more do?ekam novu godinu i krenem u nove poslovne i slasti?arske pobjede. Isto želim i vama, da zaboravite 2013 ako je bila loša za vas, pred nama je nova godina puna šansi i prilika koje samo ?ekaju da ih zgrabimo. Ja si želim da mi 2014. bude "odsko?na daska" sa bloga u real life slasti?arstvo, da nau?im nove stvari i tehnike koje mogu prenijeti vama.

Kad se vratim napravit ?u mali pregled 2013.-e godine preko najpopularnijih postova, novih ljudi koje sam upoznala, mjesta koje sam obišla i naravno vaših fotki koji ste mi slali kroz cijelu godinu i isprobavali recepte sa ovog bloga.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Rolada za pleh od pe?nice:

6 jaja  
6 žlica oštrog brašna  
6 žlica še?era  
pola praška za pecivo  
ekstrakt vanilije

Marmelada po želji, ja sam imala doma?u od jagode koju je radila mama. :)



Pe?nicu zagrijte na 180 stupnjeva. Bjelanjke odvojite od žutanjka i izmiksajte u ?vrst snijeg.

Maknite snijeg sastrane te miksajte žutanjke sa še?erom i žli?icom ekstrakta vanilije. Kad se sjedini i postane pjenasto dodajte brašno pomiješano praškom za pecivo i ru?nom mješalicom umiješajte, ako bude teško dodajte malo snijega od bjelanjka pa bude išlo lakše.

Kad su se žutanjci povezali sa brašnom dodavati na mahove lagano snijeg od bjelanjka i pažljivo rukom miješati da se povežu ali da smjesa ostane lagana i prozra?na.

Istresti na pleh na koji ste prethodno stavili papir za pe?enje i pe?i cca 10-12 minuta dok ne dobije zla?anu boju i dok ?a?kalicom provjerite da je pe?eno.

Pripremiti krpu koju ste lagano navlažili te pe?enu roladu preokrenuti na tu krpu. Lagano i pažljivo

odvojiti papir za pečenje i uz pomoć krpe narolati roladu pa pustiti da se u krpi ohladi.



Željenu marmeladu malo zagrijte da postane tekuća pa po želji dodajte malo ruma (ja naravno jesam) i premažite hladnu roladu. Pošto je stajala u navlaženoj krpi ona je sad elastična i ne lomi se kod rolanja i mazanja. Narolajte, posipajte šećerom u prahu i poslužite :)



I tako... želim vam svima da lijepo proslavite doček i ?itajmo se sljede?e godine :)