

# Tost rolnice sa džemom



## Potrebni sastojci:

### Džem od jabuka i krušaka:

- 1 kg jabuka zlatni delišes (očišćene)
- 1 kg krušaka viljamovki (očišćene)
- 2 vrećice Dr. Oetker džemfix super 3:1
- 600 g šećera
- 4 vrećice Dr. Oetker cimet šećera
- štapić cimeta i zvjezdasti anis (opciono)

### Tost rolnice:

- 10 šnita svježeg tost hljeba
- 1 jaje L veličine (ili 2 kom M veličine)
- 75 ml mlijeka
- 1 kašika šećera
- 3 vrećice Dr. Oetker cimet šećera
- 40 g mljevenih oraha
- 20 g mljevenog karamel keksa
- džem od jabuka i krušaka

### Još potrebno:

- ulje ili maslac za prženje

## Priprema:

### Džem od jabuka i krušaka:

Jabuke i kruške oprati i očistiti od eventualnih oštećenja. Jabuke oguliti, očistiti i isjeckati na komade. Kruške očistiti i takođe isjeckati na komade (ako su kruške domaće i netretirane nema ih potrebe guliti).

Od ukupne količine šećera izdvojiti 4 kašike i pomiješati sa 2 vrećice Dr. Oetker džemfixa i odmah dodati u pripremljeno voće.

U voće dodati i štapić cimeta i zvjezdasti anis.

U većoj šerpi sve zagrijavati uz miješanje dok voće ne omekša. Usitniti štapnim mikserom i kuhati dok ne prokuha (štapić cimeta i zvjezdasti anis izvaditi prilikom miksiranja).

Kad smjesa prokuha dodati i ostatak šećera i cimet šećer. Ako želite manje komadiće voća u džemu, na samom početku sitno isjeckajte po 1 jabuku i krušku, ostavite ih sa strane pa ih dodajte tek u ovoj fazi kuhanja.

Kuhati sve još oko 5 minuta na jačoj vatri.

Gotov džem odmah sipati u čiste zagrijane teglice, zatvoriti ih poklopcem. Teglice odmah okrenuti naopako i ostaviti 5 minuta u tom položaju, a zatim vratiti u prvobitni položaj i ostaviti da se džem potpuno ohladi. Čuvati u ostavi na tamnom i hladnom mjestu.

### Tost rolnice:

Šnitama svježeg tost hljeba odstraniti koricu. Svaku šniticu je potrebno dodatno istanjiti oklagijom. Šnite premazivati džemom od jabuka i krušaka i zamotati u tanku rolnicu.

Jaje, mlijeko i kašiku šećera umutiti žicom u posebnoj posudi.

Samljeti orahe i karamel keks. Dodati cimet šećer i sve promiješati.

U tavi zagrijati malo ulja ili maslaca na srednjoj temperaturi.

Svaku rolnicu umočiti sa svih strana u smjesu jaja i mlijeka i pržiti na laganoj temperaturi. Rolnice ispeći sa svih strana dok ne dobiju finu zlatnu boju.

Svaku rolnicu uvaljati u mješavini oraha, keksa i cimeta šećera.

Po želji poslužiti uz karamel preliv.