Lešnik rolat



težina: **lako**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **10 kašika**mlevenih lešnika

Za fil:

- **1/2 l**mleka
- **5**žumanaca
- **3 kašike**brašna
- **6 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**margarina
- **6 kašika**prah šecera
- **za posipanje**Za posipanje:
- mleveni lešnici
- **2-3**nesquika

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca pa belanca umutiti sa šecerom u švrst sneg. U umucen sneg dodavati jedno po jedno žumance uz stalno mucenje. U umucenu smesu dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti varjacom. Na kraju varjacom umešati i mlevene lešnike.

Smesu uliti u veliki pleh od rerne koji je obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Pecenu koru izruciti na vlažnu krpu, skinuti papir za pecenje i koru lagano uviti u rolat i ostaviti tako da se ohladi.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom, vanil šecerom i brašnom, pa dodati malo mleka od 1/2 l i dobro umutiti. Ostatak mleka staviti da provri. U provrelo mleko dodati umucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi.

Margarin penasto umutiti sa prah šecerom pa mu lagano dodavati ohlaen fil uz stalno mucenje. Fil podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati nesquik i dobro mutiti mikserom kako bi se razbile grudvice nesquika.

Filovanje: Ohlaenu koru odviti, naneti žuti fil zatim posuti mlevenim lešnicima.

Uviti u rolat i odozgo premazati sa filom od nesquika.

Po želji posuti mlevenim lešnicima.

Presek rolata.

Savet