

Rolat sa lešnikom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** brašna
- **100 g** šecera
- **4** jajeta
- **2 kašike** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

Za fil:

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **100 g** šecera
- **150 g** margarina
- **100 g** lešnika
- **4 dl** mleka

Priprema

Dobro umutiti jaja sa šecerom, dodati dve kašike mlake vode, vanilin šecer, kakao, brašno i prašak za pecivo.

Sipati u podmazan pleh i peći.

Za fil. U mleko skuvati puding i šecer.

Kada se ohladi dodati margarin.

I polovinu prepecenih i sitno iseckanih lešnika.

Ovim filom premazati ispecenu koru (odvojiti par kašika fila za premazivanje rolata).

Uviti u rolat, a odozgo nafilovati kremom koji viljuškom možete da išarate. Posuti ga zatim ostatkom ispecenih lešnika i ostaviti u frižider da se ohladi.

Savet