

Jež rolat



Sastojci

Patišpanj:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 3 kašike tople vode
- 2 kašike ulja
- 1 kašika griza
- 3 kašike brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1/3 praška za pecivo

Fil:

- 4 dl mleka
- 3 kašike šecera
- 1 kašicica nes kafe
- 1 puding cokolada
- 120 g margarina

Ostalo:

- 150 g jagoda
- 50 g prženog lešnika
- 100 g cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa vodom i šećerom i dodati ostale sastojke. Ispeci koru.

Fil: 4 dl mleka, 3 kašike šećera, 1 kašicica nes kafe (ramucena u kašiku vode), 1 puding cokolada. Skuvati fil, u prohlaeno umutiti 120 g margarina.

Iseckati 150 g jagoda, usitniti 50 g prženog lešnika.

Na koru naneti fil, poreati jagode posuti lešnike. Urolati. Premazati ostatkom fila.

Dekorirati otopljenom cokoladom.