

Rolada sa lešnicima



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna

Za fil:

- **4**jajeta
- **13** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **100** gprzenih mlevenih lešnika

Još:

- kapuccino sa ukusom lešnika
- **29** komadacajnih kolutica
- šefer u prahu

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom umešati brašno, testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Izvaditi prevrnuti na kuhinjsku krpu i uviti u rolat.

Fil: Jaja penasto umutiti na pari sa 8 kašika šecera dok se ne zgusne, margarin umutiti sa 5 kašika šecera i lagano umešati mlevene lešnike.

Rolat odmotati staviti malo kreme na jednoj strani, keks umociti u kapucino i reati zlepiti kremom, preostali kremom premazati i ponovo uviti u rolat. Staviti na 1-2 sati u frižider i posuti šecerom u prahu.

Savet