

?oko-lešnik rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3,5 kašikebrašna
- 1,5 kašikakakao praha

Za fil:

- 250 gmaslaca
- 200 gšecera u prahu
- 100 gcokolade za kvanje
- 2jajeta
- 50 gseckanih lešnika

Za glazuru:

- 150 gcokolade za kvanje
- 4 kašikeulja

Priprema

Razdvojiti žumanca od belanaca, pa umutiti sneg od belanaca. Dodavati jedno po jedno žumance, pa brašno i kakao. Sve sjediniti i izliti u veliki pleh od rerne koji je obložen pek papirom. Peci u zagrejanj rerni na 220°C , oko petnaest minuta (najbolje proveriti cackalicom). Vrucu koru umotati u vlažnu krpnu i ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti maslac sa šecerom u prahu. Dodati žumanca, rastopljenju cokoladu, seckane lešnike i na kraju ulupan sneg od belanaca. Sve dobro umutiti mikserom. Kada se kora ohladila, prepoloviti je, da ispadnu dva manja rolata.

Filovati rolate iznutra i u tanjem sloju spolja, pa ostaviti na sat, dva u frižider.

Istopiti cokoladu sa uljem (u mikrotalasnoj ili na pari), pa premazati rolate. Ostaviti u frižider da se cokolada ohladi i stegne. Po želji dodatno dekorisati sa šlag kremom od cokolade.

Savet