

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 kuvanje**
- **2jajeta**
- **50 gseckanih lešnika**

Za glazuru:

- **150 gcokolade za kuvanje**
- **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 zagrejanoj rerni na 220°C, oko petnaest minuta (najbolje proveriti cackalicom). Vrucu koru umotati u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti maslac sa šecerom u prahu. Dodati žumanca, rastopljenu 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