

Orah rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **6** kašikam levenih oraha
- **1** kesica vanilin šecera

Za fil:

- **200** ml kisele pavlake
- **po ukusu** šecera u prahu

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer, vanilu, žumanca i orahe. U odgovarajućem plehu ispeci koru. Kada je gotova, uviti je u krpu i ostaviti dok se ne ohladi.

Pavlaku izmešati sa prah šecerom. Nafilovti ohladjenu koru i uviti u rolat.

Savet