

Orah rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 6 kašikamlevenih oraha
- 1 kesicavanilin šecera

Za fil:

- 200 mlkisele pavlake
- po ukusušecera 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