

Kinder rolat (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike brašna
- 100 g seckanih lešnika
- 300 g nutele

Fil:

- 10 žumanaca
- 8 kašika šecera
- 2 pudinga od vanila
- 7 dl mleka
- 100 g Menaž čokolade
- 250 g margarina
- 100 g lomljene plazme

Priprema

Kora: Umutiti dobro 10 belanaca, dodati šecer. Suve sastojke pomesati i dodati u belanca, lagano kašikom sjediniti. Tepsiju 40x35 obloiti pek papirom, peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Kora treba da porumeni.

Izvaditi na rešetku i premazati nutelom. Fil: Na šporet staviti 1/2 l mleka sa šećerom da provri. Posebno umutiti žumanca, dodati 2dl mleka i puding. Mleko koje je provriilo skloniti sa vatre, dodati umucena žumanca sa pudingom i žicom promešati, vratiti na tihi vatru i mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin, pa fil pa sve sjediniti. Podeliti na 2 dela. U jedan dodato otopljenu cokoladu i umutiti, u drugi lomljenu plazmu. Koru premazati crnim filom, pa žutim i umotati u rolat. Ostaviti u frižider da se hladi do posluženja. Dekoracija po želji može cokolada, šlag... Prijatno :)

Savet