

## *Ferero rolat bez pecenja*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **200 g** rastopljenog maslaca
- **100 ml** čokoladnog mleka

#### **Za krem:**

- **100 g** čokolade
- **130 g** maslaca
- **3 kašike** nutele
- **50 g** mlevenog lešnika
- **100 g** iseckanog lešnika

### **Priprema**

**Krem:** U manjoj šerpici staviti iseckani maslac i izlomljenu čokoladu, pa je staviti na vatru, da se smesa rastopi. Skloniti sa vatre i dodati nutelu. Kašikom dobro sjediniti, pa dodati mleveni i iseckani lešnik. Promešati, da se sastojci sjedine.

**Kora:** U vanglicu staviti mlevenu plazmu, dodati rastopljeni maslac i čokoladno mleko, pa rukom, zamesiti smesu. Zamešenu smesu prebaciti na, nauljenu, alu foliju. Preko staviti providnu foliju i, oklagijom, razviti koru, debljine 3 mm.

Preko razvijene kore premazati 2/3 fila. Fil ravnomerno rasporediti preko cele kore. Pomocu folije uviti rolat i

ostaviti u zamrzivac, na pola sata. Zatim izvaditi rolat iz zamrzivaca, skloniti foliju i rolat prebaciti na tacnu, za poslužnje. Premazati ga ostatkom fila i ostaviti još 10 minuta u zamrzivac (može i u frižider, ali ovo je način da se fil brže stegne). Izvaditi rolat, iseci na parcice i poslužiti.

## **Savet**