

Lešnik rolnice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 6jaja
- 6 **kaikašecera**
- 6 **kašikabrašna**

Fil:

- 300 **geurokrema**

Preliv:

- 300 **mlmleka**
- 100 **gcokolade**
- 125 **gmargarina**
- 5 **kašikašecera**
- 200 **gkrupno mlevenih lešnika**

Priprema

Izmutiti 3 belanceta, dodati 3 kašike šecera, tri žumanca i na kraju tri kašike brašna. Uzeti najveću tepsiju (onu od šporeta) i na pak papiru razliti smesu i staviti koru da se pece. Kada je kora pecena odmah tako vruću staviti na krpu i uviti u rolat zajedno sa krpom. Ostaviti da se ohladi. Od preostalih sastojaka ispeci još jednu istu koru.

Kada su se kore ohladile odmotati ih i premazati eurokremom.

Svaku namazanu koru po dužini iseci na cetiri dela.

Svaki deo uviti u rolat.

Sada svaki taj mali rolat iseci na rolnice željene velicine.

Pripremiti preliv. U šerpicu staviti mleko i šećer pa staviti na ringlu. Dodati margarin i čokoladu i mešati sve vreme dok se sve lepo ne sjedini i istopi. Skloniti sa vatre, pa rolnice prvo umociti u vruć preliv pa onda uvaljati u krupno mlevene lešnike. Ostaviti da se ohladi pa onda poslužiti.

Savet