

Žerbo rolat (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **100 g** masti
- **50 g** šecera
- **1 komad** kvasac
- 1 jaje
- **100 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šecera

Fil:

- **150 g** mlevenih lešnika
- **150 g** šecera
- **1/2 tegle** pekmeza od kajsije

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi, dodati kašičicu šecera. Zatim nadošli kvasac dodati u brašno, dodati mast, jaje, šecer i umesiti testo. Ostaviti testo oko 20 minuta da odmori. Onda ga podeliti na tri dela. Svaki deo testa razvuci što tanje.

Testo namazati pekmezom od kajsija.

U jednu posudu izmešati mlevene lešnike i šecer pa posuti preko pekmeza.

Sva tri testa umotati u rolat da se dobiju tri rolata.

Staviti ih u tepsiju preko papira za pecenje. Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece oko 30 minuta.

Istopiti cokoladu sa uljem pa preliti preko rolata. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne i onda iseci na parcice.

Savet