

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
- 1jaje
- **100 ml**mlake vode
- **1 kašikica**šecera

Fil:

- **150 g**mlevenih lešnika
- **150 g**šecera
- **1/2 teg**lekmeza od kajsije

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi, dodati kašicu šecera. Zatim nadošli kvasac dodati u brašno, dodati mast, jaje, šefer 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 šefer 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