

Rolat sa kivijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **1** kesica prasha za pecivo
- **2** kašike brašna
- **4** kašike mlevenog lešnika

Fil:

- **500 ml** mleka
- **3** kašike gustina
- **3** kašike brašna
- **150 g** putera ili margarin
- **5** kašika šecera
- **6-7** komadi kivi
- **2** kašike mleveni lešnika

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca i prašak za pecivo. Kašikom polako umešati prvo brašno, a onda mlevene lešnike. Dobijenu smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci koru na 200 C oko 20 minuta. Kad bude gotova odmah je prebaciti na krpu i uviti u rolat.

Staviti 300 ml mleka zajedno sa šecerom da se kuva, a u ostatak mleka razmutiti brašno i gustin. U kipuce

mleko uliti razmucenu smesu i mešati dok se ne zgusne. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa izmucenim puterom ili margarinom.

Koru pažljivo odmotati iz krpe pa je namazati filom. Ostaviti sa strane 3-4 kašike fila za dekoraciju.

Ocišcen kivi poreati duž ivice kore, a onda sve zajedno umotati u rolat. Sa ostatkom fila premazati gotov rolat, a preko toga posuti mlevene lešnike. Ostaviti rolat da se dobro stegne pa ga poslužiti.

Savet