

Rolat sa kivijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikebrašna
- 4 kašikemlevenog lešnika

Fil:

- 500 ml mleka
- 3 kašikegustina
- 3 kašikebrašna
- 150 g putera ili margarin
- 5 kašikašecera
- 6-7 komadakivi
- 2 kašikemleveni lešnika

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom pa dodati žumanca i prašak za pecivo. Kašikom polako umešati prvo brašno, a onda mlvene 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 šećerom 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.

Očišćen 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