

Rolat sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **1** kesica vanil šecera
- **125** gmlevenih oraha
- **1** kašika brašna

Za fil:

- **150** gmlevenih oraha
- **2** kašike vrelog mleka
- **150** gputera
- **150** gprah šecera
- **1** kesica vanil šecera
- malooraha za ukrašavanje

Priprema

Umutiti belanca u sneg pa dodavati šecer i vanil šecer, a kad je umuceno i žumanca. Kad je masa dobro umucena umešati orahe i brašno. Razliti u pleh od rerne obložen peki papiru. Ispeci koru u rerni na 180-200°C oko dvadeset minuta. Koru umotati u krpu zajedno sa papirom u oblik rolata.

Orahe popariti vrelim mlekom i dok se hlade umutiti maslac sa oba šecera. Na kraju dodati orahe i sve dobro umutiti mikserom da fil pobeli.

Odviti koru, skinuti papir i premazati je filom. Malo fila ostaviti. Saviti u rolat pa ga premazati ostatkom fila. Posuti sa malo mleveni oraha i ukrasiti polutkama oraha (poželjno da budu što svetlij).

Ostaviti da odstoji na hladnom. Što duže stoji sve je mekši.

Savet

Ovaj rolat sam napravila po receptu starinske torte od oraha koja se, kad sam bila dete, u nasoj kui pravila za svaki praznik. Tada nije bilo el. miksera pa se fil od maslaca mutio runo oko 45 minuta jer je morao biti sasvim beo. I torta i rolat imaju predivan ukus koji daje spoj oraha i maslaca sa šeerom i vanilom.