

## ***Rolat sa orasima***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 1 kesicavanil šecera
- 125 gmlevenih oraha
- 1 kašikabrašna

#### **Za fil:**

- 150 gmlevenih oraha
- 2 kašikevrellog mleka
- 150 gputera
- 150 gprah šecera
- 1 kesicavanil šecera
- malo oraha 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 papiro. Ispeci koru u rerni na 180-200°C oko dvadeset minuta. Koru umotati u krpju zajedno sa papirom u oblik rolata.

Orahe popariti vrećim mlekom i dok se hlade umutiti maslac sa oba šećera. 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 svetliji).

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 kući pravila za svaki praznik. Tada nije bilo el. miksera pa se fil od maslaca mutio ručno oko 45 minuta jer je morao biti sasvim beo. I torta i rolat imaju predivan ukus koji daje spoj oraha i maslaca sa šećerom i vanilom.