Rolat sa lešnikom (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera u prahu
- **2 kašike**brašna
- **5 kašika**mlevenog lešnika
- **1 kesica**vanile

Fil:

- **180 ml**kisele pavlake
- **3 kašike**šecera u prahu
- **4 kašike**mlevenog lešnika

Priprema

Umutite cvrst sneg od 4 belanca. Dodajte 4 kašike šecera u prahu i nastavite sa mucenjem. Zatim 4 žumanca dodajte i vanilin šecer, pa dobro umutite. 2 kašike brašna i 5 kašika mlevenog lešnika dodajte, pa kašikom izmešajte. Stavite da se pece oko 10-15 minuta na 200 stepeni. Vrucu koru umotajte u rolat sa sve pek papira na kom se kora pekla i ostavite 1-2 minuta. Sklonite pek papir i koru umotajte u vlažnu krpu, pa ostavite da se ohladi.

Fil: Izmešajte 180 ml kisele pavlake sa 3 kašike šecera u prahu i 4 kašike mlevenog lešnika. Ohladjenu koru premažite filom i uvijte u rolat.

Savet