

Nus rolat



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** šećera u prahu
- **2 štangle** čokolade
- **2** belanca
- **po potrebi** kristal šećer

Za fil:

- **120 g** putera
- **120 g** šećera u prahu
- **2 kuvana** žumanca
- **2 kašičice** ruma

Priprema

U činiji izmesati sve sastojke pa dodati belanca i na kraju rastopljenu čokoladu. Dobro rukama zamesiti masu da se sve lepo spoji. Ostaviti činiju u frižider 25 minuta da se ohladi i stegne.

Mikserom umiti puter i prah šećer pa kad se izjednače dodati žumanca koja smo u blenderu prethodno usitnili ili propasirali kroz cediljku. Na kraju dodati rum pa još malo mutiti. Ostaviti u frižider.

Radnu površinu dobro posuti kristal šećerom pa na njega sipati masu od oraha. Rukama masu razvuci u oblik pravougaonika tj. koru koja treba da je ravna i debljine 4-5 milimetara.

Koru ravnomerno premazati filom.

Lagano sa obe ruke uviti rolat. Krajeve zatvoriti i rolat prebaciti na tacnu posutu kristal šećerom ili vanil šećerom.

Rolat ostaviti na hladno, najbolje da prenoci.

Rolat seci na tanje snite i služiti.

Savet

Nus rolat je jedan od desetak sitnih kolaa koje je moja nana (kasnije i mama) uvek pravila za razna slavlja. Kad ih ja pravim uvek se setim detinjstva i velike staklene inije sa visokom stopicom, na sredini stola. Veoma je ukusan, a neobino ime verovatno potie iz nemakog jezika jer je deo njihove rei za orahe.