

Študla sa orasima i cokoladom



Sastojci

Za testo:

- 4 žumanaca
- 1 kocka kvasca
- 1/2 l mleka
- 100 g rastopljenog margarina
- 100 g šecera
- 4 vanilin šecera
- sok od 1 limuna i rendana korica
- brašno po potrebi (oko 800 g)

Nadev:

- mleveni orasi (oko 250 g)
- šecer po ukusu (oko 100 g)
- cokolada za kuvanje (rendana oko 100 g)

Priprema

U malo mleka potopiti kvasac i ostaviti da nadodje. Brašno sa malo soli prosejati u drugu posudu, napraviti udubljenje i u njega staviti 4 žumanca, ostatak mleka, rastopljen margarin, sok i koricu limuna, šecer.

Sjediniti sa nadošlim kvascem i ostaviti na toplom da nadodje.

Nadošlo testo razmesiti i napraviti 4 lopte.

Svaku loptu razviti oklagijom, posipati šecerom, a onda mlevenim orasima, a zatim preko narendati cokoladu.

Umotati rolat i staviti u pleh za pečenje.

Postupak ponoviti i sa ostalim loptama.

Rolate premazati umućenim belancima i peći oko 40 minuta na 200 C.

Ohladiti, iseci i poslužiti. Prijatno!