

Rolat sa lešnikom



Sastojci

Za testo:

- 100 g brašna
- 100 g šecera
- 4 jajeta
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 praška za pecivo
- 1 vanilin šecer

Za fil:

- 1 puding od vanile
- 100 g šecera
- 150 g margarina
- 100 g lešnika
- 4 dl mleka

Priprema

Dobro umutiti jaja sa šecerom, dodati dve kašike mlake vode, vanilin šecer, kakao, brašno i prašak za pecivo. Sipati u podmazan pleh i peci.

Za fil: U mleko skuvati puding i šecer. Kada se ohladi dodati margarin i polovinu prepečenih i sitno iseckanih lešnika.

Ovim filom premazati ispecenu koru, (odvojiti par kašika fila, za premazivanje rolata), uviti u rolat, a odozgo nafilovati kremom, koji viljuškom možete da išarate.

Posuti ga zatim ostatkom ispečenih lešnika i ostaviti u frižider da se ohladi.