

Rolada sa lešnicima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna

Za fil:

- 4jajeta
- 13 **kašika**šecera
- 250 gmargarina
- 100 gprzenih mlevenih lešnika

Još:

- kapucino sa ukusom lešnika
- 29 **komada**cajnih kolutica
- šećer u prahu

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šećerom umešati brašno, testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Izvaditi prevrnuti na kuhinjsku krpu i uviti u rolata.

Fil: Jaja penasto umutiti na pari sa 8 kašika šecera dok se ne zgusne, margarin umutiti sa 5 kašika šecera i lagano umešati mlevene lešnike.

Rolat odmotati staviti malo kreme na jednoj strani, keks umociti u kapucino i reati zalepiti kremom, preostali kremom premazati i ponovo uviti u rolat. Staviti na 1-2 sati u frižider i posuti šecerom u prahu.

Savet