

ROLAT U LISNATOM

- 3 lista lisnatog tijesta

Biskvit

- 5 jaja
- 21 dkg masla
- 25 dkg šećera
- 21 dkg brašna
- Vanilija šećer, malo praška za pecivo, korica limuna

Punjenje od oraha

- 25 dkg oraha
- 10 dkg cukra
- 1 dcl mlika
- malo ruma

Za biskvit najprije izmutite bjelanca pa dodajte jedno po jedno žumanca, omekšalo maslo, naribanu koricu limuna te brašno i na vrh noža praška za pecivo.

Za punjenje od oraha prokuhajte mlijeko pa prelijte samljevene bajama uz dodatka cukra i malo ruma.

List lisnatog tijesta prerežite po dužini na dva dijela. Lisnato namažite sa umućenim biskvitom pa malo dalje od kraja stavite u tankoj crti punjenje od uparenih oraha. Dobro zamotajte, stavite na papir za pečenje i tako još pet puta (od tri lista lisnatog ispast će vam 6 tanjih rolatića). Stavite u toplu pećnicu na 170 C otprilike pola sata.

U slast!!!

p.s. U originalnom receptu stavlja se margarin, ali kako to čudo industrije izbjegavam stavila sam maslac. A vi kako vam pašē....

