

Zlatarski posni bungur rolat

Testo

200 g ječma
200 g mlevenog keksa
100 g šećera u prahu
100 g mlevenog lešnika
1 kašika suncokretovog ulja

Fil

300 ml sojinog mleka
40 g pudinga od vanile
2 kašike šećera
1 kašičica karamel vanile
200 g čokolade za jelo i kuvanje
150 g margarina
150 g mlevenog lešnika
50 g ekspandiranih cerealija

Način pripreme

Jećam prvo oljuštiti, pa potopiti u vodu i dobro oprati, a potom skuvati. Prohладити, затим самлети и додати шећер у праху, млевени лешник, уз меšање. Постепено давати млевени кекс и умесити компактну масу. Комад пекарског папира премазати уљем, па распоредити масу за ролат. Прекрити другим комадом пекарског папира и растанјити уз помоћ оклагије у правougaoни облик. Оставити да се охлади.

Zagrejati polovicu mleka sa šećerom. Ostatak hladnog mleka помешати са пудингом и карамел ванилом. Када млеко проври налити размучени пудинг и мешати ћицом. Кувати на тихој ватри док се не згусне уз константно меšање. У готов врућ пудинг додати сечкану чоколаду за јело и куванje и умешати да се отопи и сједини. Prebaciti u posudu i prekritis providnom folijom kako se ne bi napravila korica. Ohladiti fil.

Margarin собне температуре умутити миксером и додати полovicu лешника. Ubaciti ohlađen fil i nastaviti mućenje, па dodati ostatak lešnika. Pripremljenu кору од ječma ostaviti kratko na sobnoj temperaturi kako rolat при увјијању не би напукao. Razmazati fil i izravnjati. Posuti kuglicama i urolati. Ovako pripremljen rolat ohladiti par sati u frižideru da se стегне pre služenja.