

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 kvanje
150 g margarina
150 g mlevenog lešnika
50 g ekspandiranih cerealija

Način pripreme

Ječam prvo oljuštiti, pa potopiti u vodu i dobro oprati, a potom skuvati. Prohladiti, zatim samleti i dodati šećer u prahu, mleveni lešnik, uz mešanje. Postepeno dodavati mleveni keks i umesiti kompaktnu masu. Komad pekarskog papira premazati uljem, pa rasporediti masu za rolat. Prekriti drugim komadom pekarskog papira i rastanjiti uz pomoć oklagije u pravougaoni oblik. Ostaviti da se ohladi.

Zagrejati polovinu mleka sa šećerom. Ostatak hladnog mleka pomešati sa pudingom i karamel vanilom. Kada mleko provri naliti razmućeni puding i mešati žicom. Kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne uz konstantno mešanje. U gotov vruć puding dodati seckanu čokoladu za jelo i kvanje i umešati da se otopi i sjedini. Prebaciti u posudu i prekriti providnom folijom kako se ne bi napravila korica. Ohladiti fil.

Margarin sobne temperature umutiti mikserom i dodati polovinu lešnika. Ubaciti ohlađen fil i nastaviti mućenje, pa dodati ostatak lešnika. Pripremljenu koru od ječma ostaviti kratko na sobnoj temperaturi kako rolat pri uvijanju ne bi napukao. Razmazati fil i izravnjati. Posuti kuglicama i urolati. Ovako pripremljen rolat ohladiti par sati u frižideru da se stegne pre služenja.