

Rolat sa cajnim koluticima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cajnih kolutica
- **3 dl** kuvane kafe

Fil:

- **2** jajeta
- **100 g** šecera
- **200 g** cokolade
- **150 g** margarina
- **50 g** krupno mlevenih pecenih lešnika

Priprema

Napraviti fil: Umutiti 2 jaja sa 100 g šecera i kuvati na pari kad se skuva dodati cokoladu da se istopi. Kad se fil ohladi dodati umucen margarin. ajne kolutice umakati u mlaku skuvanu kafu, (ne previše da se kolutici ne raspadnu) spajati ih filom jedan do drugog u obliku rolata dužine 37cm. Kad napravimo rolat, premažemo ga okolo sa filom i pospemo krupno mlevenim orasima. Rolat da prenoci, pa secemo parcad u koso.

Savet