

Oblanda sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 500 g šecera
- 100 g čokolade
- 2 čaše od jogurta višnje
- 500 g mlevenog keksa
- 3 lista oblande

Priprema

Odmrznuti višnje i izvaditi košcice. Ako su sveže višnje samo ih očistiti od košcica. Margarin, šecer, čokoladu i višnje zajedno sa sokom staviti da provri. Kad provri skloniti sa vatre pa dodati mleveni keks. Listove oblande prvo uviti u vlažnu krpu da omekšaju. Fil podeliti na tri dela i svaki deo premazati preko lista oblande, pa uviti u rolat. Seci kad se rolat stegne, tj ohladi.

Savet

Može da se pravi kola i od drugog sezonskog voća ali od višanja je najukusniji.