

Rolat od oblandi

Sastojci

Potrebno je:

- 1 veca oblanda
- 120 g butera
- 120 g šecera
- 120 g keksa
- 120 g oraha
- 1 jaje
- 1 kašika ruma

Za preliv:

- 3 štangle cokolade
- 50 g butera

Priprema

Oblandu staviti na vlažnu platnenu salvetu da malo omekša. Dobro umutiti buter sa šecerom pa dodati jaje i rum. Na kraju u ovu smesu umešati izlomljen keks i mlevene orahe. Masu dobro ujednaciti i ravnomerno je raspoređiti preko omekšale oblande. Pomocu salvete oblandu sa filom saviti u rolat i staviti na ciniju. okoladu rastopiti sa buterom i prelitи rolat. Rolat seci na kolutove i posuti prah šecerom i tako služiti.