

Rolat sa višnjama u oblandi



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **250 g**margarina
- **500 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **1 teglakompota od višanja**
- **500 g**mljevenog keksa

I još:

- **3 lista**oblande

Priprema

Margarin, šecer, cokoladu i višnje sa sokom staviti da provre.

Kad provre skloniti sa šporeta i dodati mljeveni keks.

Sve dobro sjediniti i ostaviti da se malo ohladi.

Svaki list oblande prvo staviti u vlažnu krpu da malo omekša da se bolje savije u rolat. Fil podijeliti na 3 dijela i filovati svaki list oblande, saviti u rolat i ostaviti da se stegne. Kad se rolat dobro stegne sjeci ga. Prijatno!

Savet