Medeni rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g**medenog srca sa ukusom višnje
- **100 g**cokolade
- **6 kašika**ulja
- **100 g**seckanih oraha
- **1/2 kašicice**cimeta
- **3 kašike**istopljenog meda

Za preliv:

- **50 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Na tihoj vatri na šporetu istopite cokoladu sa uljem.

Sklonite sa vatre pa dodajte medeno srce iseceno na sitne kocke, promešajte,

Dodajte seckane orahe, istopljen med i cimet pa rukama dobro sjedinite.

Foliju nauljite sa cetkicom pa na nju od pripremljene mase formirajte rolat, obmotajte ga folijom i ostavite da se stegne u frižideru sat vremena.

Za preliv cokoladu otopite sa 3 kašike ulja i prelite preko rolata.

Savet