Rolat od cokolade i kafe



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Crni fil:

- **500 g**mlevenog keksa
- **4 kašike**kakaoa
- **200 g**crne cokolade
- **4 šoljice**kuvane crne kafe
- **200 g**šecera
- **4 kašike**ruma

Beli fil:

- **250 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**kokosa

Priprema

Šecer i kafu skuvati i ostaviti da se ohladi. Izmešati mleveni keks, kakao, rastopljenu cokoladu, rum i sve to zamesiti sa zaslaenom kafom da smesa bude cvrsta (kafu sipati po potrebi). Razvuci smesu u cetvrtastu koru.

Margarin i prah šecer umutiti mikserom, dodati rastopljenu belu cokoladu i umešati kokos. Razvuci smesu iste velicine, staviti preko crne kore i cvrsto uviti u rolat.

Savet