

## **Strinin brzi rolat**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g cetvrtastog keksa
- **3** šoljicemleka
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade
- 2 jajeta
- **4** kašike šecera
- **300** gžele bombona

#### **Za glazuru:**

- **100** gcokolade
- **1/2** šoljice ulja

### **Priprema**

Keks izlomiti na manje delove.

U odgovarajući posudu staviti mleko, margarin i cokoladu. Kada se istopi onako vrelo preliti preko keksa. Potom izmešati.

Umutiti jaja i šećer, pa preliti preko već dobijene smese.

Iseckati žele bombone i pomešati u gore vec dobijenu smesu.

Na pouljenu foliju oblikujte rolat i stavite u zamrzivac da se stisne.

Stavite glazuru.

### **Savet**

... Umesto želea možete staviti suho groe, bananice... Ukusno, brzo i lako - priyatno! :)