

Kolac sa rolatom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **1 lmljeka**
- **5 kašikabrašna**
- **5 kašikagustina**
- **8 kašikašecera**
- **1 kesicavanil šecera**
- **250 gmargarina**

Još je potrebno:

- **1 kesicašlag kreme od vanilije**
- **1 kesicašlag kreme od cokolade**
- **1 pakovanjegотовог (kupovnog) rolata od lješnjaka**
- **32 komadapetit keksa**
- **2 dlkapucina, nesa, kafe**
- ili drugog napitka po želji
- **50 gbjijele cokolade**

Priprema

Za fil u 2 dl mlijeka sjediniti brašno, gustin, šefer i vaniliju pa skuhati u preostalom mlijeku. Kada se fil malo prohladi umutiti sa preraenim margarinom.

Na tacnu poredati 16 komada petit keksa umocenog u topli napitak. Zatim premazati sa polovinom fila.

Kupovni rolat isjeci na 16 jednakih komada i redati preko fila. Zatim umutiti šlag kremu od cokolade pa staviti preko rolata. Nakon toga, ponovo poredati 16 komada petit keksa umocenog u napitak i premazati ostatak fila. Preko gotovog kolaca staviti umucen šlag krem od vanilije i narendati bijelu cokoladu.

Savet