Rolat od oblatne

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kore**oblatni
- **250 g**maslaca ili margarina
- **500 g**kristal šecera
- **2 dl**vode
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **200 g**kokosovog brašna
- **2**jajeta
- **50 g**seckanih oraha
- **50 g**brusnica
- **50 g**cokolade za kuvanje

Za glazuru:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**kristal šecera
- **3 kašike**vode
- **malo**ulja

Priprema

okoladu staviti u šerpicu na laganu vatru da se otopi. Brusnice preliti vrelom vodom da nabubre, te staviti u cedilo da se iscede. U šerpu staviti vodu i šecer i kratko prokuvati da se šecer otopi. Dodati maslac ili margarin narezan na listice i još malo prokuvati, da se maslac ili margarin otopi. Skinuti sa vatre i u vrelu smesu dodati, mleveni plazma keks, jaja i kokosovo brašno i dobro izmešati da se svi sastojci sjedine. Masu podeliti na dva

dela. U jedan deo umešati iseckane orahe. U drugi deo umešati brusnice i otopljenu cokoladu. Kore oblatne uviti u vlažnu krpu da malo omekšaju, pa filovati. Koru oblatne premazati kremom sa cokoladom, na kremu staviti drugu koru oblatne i premazati kremom sa orasima. Pažljivo uviti u rolat. Rolat umotati u celofan. Staviti na hladno da se kreme stegne. Kada se krema stegnula, odvojiti celofan, rolatu odrezati krajeve i prebaciti na tacnu za posluživanje posutu prezlima. Na laganoj vatri zagrejati sastojke za glazuru i kada se sastojci sjedine i rastope cokoladnu glazuru polagano preliti preko rolata. Ostaviti na hladno da se glazura stegne.

Rezati na parcad 1 cm debljine. Dobije se ukupno oko 35 parcadi.

Savet

Rolat od oblatne je jedan od starih dobrih recepata koji sam dobila od prijateljice Željane. Kreme su izuzetne i mogu se koristiti i kod drugih kolaa. Rolat se dosta teško uvija i krema u toku uvijanja iscuri, iako je dosta gusta. Radi lakše izrade kolaa isti ne morate uvijati u rolat, ve na drugu kremu treba staviti još jednu oblatnu. Ako ga radite kao oblatne, kore se ne vlaže, a na gornju koru prekriti najlonom u kojem su bile pakovane oblatne i staviti teški predmet (veu knjigu) da dobro pritisne oblatne. Ostaviti tako pritisnute najmanje 2 sata. Odležane oblatne sei na komade. Što oblatne duže stoje pod teretom, to e biti sonije, jer e oblatna upiti kremu.