

Miks rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 gputera
- 125 gšecera u prahu
- 1 jaje
- 125 gseckanih oraha
- 100 gsuvog groža
- 100 gželea
- 150 gmlevenog plazma keksa
- 150 gvišanja

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 3-4 kašikeulja

Priprema

Mikserom penasto umutite puter, šecer u prahu i jaje. Dodajte sitno seckane orahe, suvo grože, višnje, žele seckan na kockice i izdrobljen keks.

Kašikom sve promešajte, a onda rukom umesite smesu.

Najlonsku foliju nauljite, izrucite na nju smesu, oblikujte rolat, uvijte u foliju i ostavite u frižideru da se stegne.

okoladu na tihoj vatri otopite sa 4 kašike ulja, skinite foliju sa rolata.

Prelijte glazurom od cokolade.

Savet