Rolat sa Menaž cokoladom i plazmom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblandi
- **200 gMenaž cokolade**
- **100 g** vode
- **125 g**margarina
- **250 g**mlevene plazme
- **150 g**šecera

Priprema

U šerpu sipati 100 g vode, 125 g margarina i 150 g šecera, prokuvati. Kada se malo prohladi dodati plazmu i ostaviti da se skroz ohladi.

Oblande staviti izmeu vlažnih krpa da omekšaju pa namazati filom i preko otopljenom cokoladom. Urolati i uviti u alu foliju. Ostaviti u frižider da se stegnu. Kada se stegnu seci na kolutice i poslužiti.

Savet