

Rolat sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** listavece oblande
- **250 g** margarina
- **400 g** šecera
- **100 g** Menadž čokolade
- **2** čaše jagoda
- **350 g** mleven keks
- **100 g** mlevenih oraha

Priprema

Listove oblande umotati u vlažnu krpu. Jagode ocistiti od peteljke, i dobro oprati. Preliti ih šećerom i ostaviti nekoliko sati da puste sok. (Najbolje je ostaviti ih preko noci). Potom u šerpi pomešati omekšali margarin, čokoladu i jagode sa sokom. Neprestano mešati dok smesa ne provri, a margarin i čokolada se otopi. Skloniti s vatre, dodati mleven keks i ostaviti da se ohladi. Sve lepo sjediniti mešanjem, a jagode malo izgnjeciti. Fil podeliti na tri dela. Svaki fil premazati preko jednog lista oblande i uviti u rolat. Ostaviti da se rolati stegnu pa ih onda seci. (Mogu da se koriste i smrznute jagode)

Savet

Ovaj rolat dugo pravim ali sa višnjama. Uvek sam se pitala kakav je ukus s drugim voem. Najviše me kopkalo da napravim s jagodama. Verujte vrlo je ukusno. Treba uvek isprobavati nove mogunosti. Sledei put pravim s malinama.