Veseli rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblande
- Za fil:
- **400 g**šecera
- **2 dl**vode
- **125 g**margarina
- **200 g**mlevenog keksa
- **50 g**bele cokolade
- **50 gMenaž cokolade**
- **50 g**seckanih oraha
- **50 g**suvog groža
- **200 g**seckanih žele bombona

Priprema

U šerpi sjediniti šecer i vodu, pa staviti na ringlu i kuvati dok se šecer ne otopi. Dodati margarin pa mešati dok se margarin ne otopi, a zatim skloniti sa ringle, i dodati mleveni keks. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. Ujedan deo staviti otopljenu belu cokladu, a u drugi crnu. Ostaviti oba fila da se ohlade. Nakon toga u fil sa belom cokoladom dodati iseckane žele bombone, a u fil sa crnom cokoladom orahe i suvo grože. Oblande staviti izmeu vlažnih krpa, te ostaviti nekoliko minuta da omekšaju. Finalni postupak: Uzeti jedan list oblande, pa ga do pola premazati filom sa žele bombonama, a preostali deo drugim filom. Uviti u rolat i staviti na tacnu. Na isti nacin napraviti još jedan rolat. Izlomiti belu i crnu cokoladu na kockice, pa otopiti na umerenoj temperaturi uz neprekidno mešanje. Premazati rolate, ostaviti ih da se ohlade, a zatim iseci na kolutove i poslužiti.

Savet

Krpa za umotavanje ne sme da bude previše topla jer e oblande omekšati