

# **Rolat od krompira**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg belog krompira
- 250 g margarina
- 450 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 300 g mlevenog posnog keksa
- 200 g mlevenih oraha ili lešnika
- 200 g posne cokolade za kuvanje
- malo cimeta
- malo struganog muskatnog oraščica
- 100 g kandiranih korica limuna i pomorandži
- 100 g sušenih brusnica ili sušenih višanja

## **Priprema**

Krompir oljuštite, skuvajte, ocedite i ispasirajte, pa u još vreo dodajte margarin, obican i vanilin šecer, mleveni keks i orahe ili lešnike. Dobro promešajte, pa masu podelite na dva dela.

U jedan deo dodajte sušene brusnice ili višnje, obojite rastopljenom posnom cokoladom i zamirišite cimetom i narendanim muskatnim orašcicem, drugi deo ostavite u krem boji a dodajte mu kandirane korice limuna i pomorandži.

Formirajte rolat od krem i cokoladne mase, u slojevima, u duguljastoj modli obloženoj aluminijumskom folijom. Ostavite da se ohladi i stegne, prelijte ostatkom cokolade koju ste na pari rastopili s malo margarina.

Ukrasite komadicima kandiranih korica limuna i pomorandže. Kad se preliv stegne, secite na kriške i služite.