Intermeco rolat sa ukusom kafe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**prah šecera
- **1,5 dl**skuvane kafe
- **100 g**mlevenog keksa
- **150 g**proprženog susama
- **100 g**seckanih oraha
- **50 g**seckanih žele bombona
- **30 g**suvog groža
- **3 kašike**kakaoa

Priprema

Skuvajte kafu pa je procedite i ohladite. Suvo grože potopite u pripremljenu kafu. U jednu posudu stavite keks, orahe, susam, žele bombone, kakao, prah šecer i na kraju suvo grože sa kafom. Sve dobro sjedinite rukama (ukoliko je previše suvo dodajte još malo mlake vode ili nekog soka a ukoliko je isuviše vlažno dodajte još malo ml. keksa). Dobro ujednacenu smesu oblikujte u obliku trougla uz pomoc providne tanke folije i ostavite da se dobro ohladi i stegne. Secite na željene trouglove i služite.

Savet