Rol-oblanda

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblande
- **2**jajeta
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**margarina
- **100 g**mlevenih oraha

Priprema

Oblande staviti izmeu dve vlažne krpe pa ostaviti da omekšaju. Za to vreme penasto umutiti jaja i šecer u prahu te ih skuvati na pari. Dodati 100 g cokolade za kuvanje, margarin i mešati dok se ne rastope i dok ne dobiju potrebnu gustinu. Skloniti sa pare, dodati mlevene orahe i sve dobro promešati. Listove oblandi preseci na po tri dela (po dužini). Svaki deo premazati filom i urolati (po dužini) te iseci na komade duge 5 cm. Na pari otopiti 100 g cokolade za kuvanje pa oba kraja rolnice umociti u rastopljenu cokoladu. Ostaviti da se stegnu pa poslužiti.

Savet

Umesto oraha možete koristiti mleveni keks.