Dezertino rolatic



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**šecera u prahu
- **4 dl**vode
- **100 g**kakao prah
- **250 g**margarina
- **150 g**kokosa
- **200 g**šarenih žele bombona
- **400 g**mlevene plazme

Priprema

Pripremimo sastojke.

Rastopiti 300 g šecera u vodi i ostaviti da prokljuca nekih 3-4 minuta.

Dodati kakao prah i kuvati dok se ne zgusne.

U kuvanu smesu umešati mleveni keks.

Razvuci na pek papir koji ste prethodno ovlaš posuli mlevenim keksom. Ostaviti da se prohladi.

Prelazimo na fil. Margarin penasto umutiti sa preostalim šecerom u prahu pa dodati kokos i sitno seckane žele bombone. Masu promešati i izjednaciti.

Fil rasporediti po smesi razvucenoj na pek papiru i polako uviti u rolat.

Ovako.

Ostaviti da se ohladi i stegne pa seci i poslužiti.

Savet

Ovaj recept sam davno videla u jednom asopisu za sitne kolae. Svideo mi se i od tada ga esto pravim. Savet: Najbolje je masu uviti u rolat dok je još mlaka, kako ne bi došlo do pucanja. Delovae vam da je veoma meka i što bi se reklo "gnjecava" masa ali neka vas to ne brine. Tokom hlaenja e se stegnuti i moi e te lepo sei rolatie.