

Dvobojni oblanda rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista oblane**
- **13 kašika šecera**
- **15 kašikavode**
- **125 g margarina**
- **200 g mlevenog keksa**
- **200 g mlevenih oraha**
- **100 g cokolade**

Priprema

Listove oblane staviti izmedju dve mokre krpe i ostaviti da omešaju. Šefer preliti sa vodom i staviti na laganoj vatri da provri. Dodati margarin i mešati da se otopi, zatim skloniti sa vatre pa u smesu dodati keks i orahe i sve dobro sjediniti varjacom.

Smesu podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati na pari otopljenu cokoladu.

Jedan list oblane premazati mlakom svetlom smesom i uviti u rolat. Drugi list oblane premazati mlakom tamnom smesom, zatim na nju staviti uvijen svetli rolat pa sve zajedno uviti u rolat. Rolat ostaviti na hladnom da se stegne.

Savet