

Rolat oblada sa orasima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **8 kašikavode**
- **150 g**seckanih oraha
- **150 g**mlevenog keksa
- **200 g**margarina
- **3 štangle** cokolade
- **3 kašikadžema** (gušceg)
- **3 lista** oblade

Priprema

Pomešati šećer i vodu i pustiti da provri. zatim dodati, keks, orahe. Na kraju dodajte margarin i mešajte varjačom dok se ne otopi. Od pripremljene smese izdvojite tri kašike i pomešajte sa džemom. Preostali deo podelite na dva dela.

U jedan deo stavite otopljenu cokoladu, a drugi ostavite svetli.

Listove oblade umotajte u vlažne krpe da omekšaju. Uzmite jedan omekšali list oblade i premažite cokoladnom smesom, preko fila stavite list oblade i premažite smesom sa džemom, zatim list oblade i preostala svetlu smesu.

Sve zajedno polako urolajte, pospite sirupom od višanja i ostavite da se stegne.

Najbolje je napraviti jedan dan pre služenja. Sutradan seci i služiti.

Savet