

Crno beli oblanka rolat



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Z crni fil:

- **100 g**šecera
- **175 ml** vode
- **150 gm**levenog keksa
- **50 g**cokolade

Za beli fil:

- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **3 kašike**vode
- **100 gm**leka u prahu
- **4-5 kašik**akokosovog brašna

I još:

- **1 list**oblande

Priprema

U manju šerpu sipati šefer, pa zagrevati na umerenoj temperaturi, uz stalno mešanje, sve dok se ne karamelizuje. Sipati vodu i nastaviti sa kuvanjem, dok se karamel sasvim ne istopi. Skloniti sa vatre, pa odmah dodati cokoladu izlomljenu na kockice i mešati da se otopi. Na kraju ubaciti i mleveni keks i sve dobro izmešati. Oblandu (koja je prethodno odstajala izmeu dve vlažne krpe) premazati toplim tamnim filom.

U drugoj šerpici pomešati margarin, šefer i vodu, pa kuvati dok se sastojci ne otope i ne sjedine. Skloniti sa vatre, pa dodati mleko u prahu i kokosovo brašno. Sve dobro izmešati, pa vruc beo fil premazati preko karamel fila.

Pažljivo uviti oblandu u rolat i ostaviti u frižideru da se stegne (najbolje tokom noci). Ohlaen rolat seci na šnite i služiti.

Savet