

okoladni rolat sa urmama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog kekas
- **200 ml** soka od pomorandže
- **125 g** maslaca
- **100 g** čokolade

Fil:

- **100 g** maslaca
- **50 g** šećera u prahu
- 2 žumanca
- **2 kašike** istopljene čokolade
- **100 ml** slatke pavlake
- **10-15** urmi bez koštica

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **30 g** maslaca

Priprema

Mleveni keks preliti sa sokom od pomorandže, a urme samljeti. Šećer izmiksati sa omekšalim maslacem pa dodati smesu od mlevenog keksa, urme i istopljenu čokoladu. Sve sastojke dobro promešati i staviti u frižider da

se malo stegne.

Kada se smesa ohladila staviti je na pek- papir i prekriti drugim papirom pa rastanjiti na debljinu 1 cm.

Fil: U posudi umutiti maslac sa šećerom u prahu i žumancima. Dodati umucenu slatku pavlaku, otopljenu čokoladu i sve umutiti u glatku smesu. Filom premazati koru od mlevenog keksa, a preko fila ivicom složiti red celih urmi bez koštica.

Pažljivo uviti u rolat i staviti u frižider da se stegne.

Na pari otopiti čokoladu i puter pa dobijenom glazurom premazati rolat i ukrasiti po želji.

Savet