

Šareni rolat sa oblatnom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblatne
- 4žumanceta
- 2jajeta
- 12 kašikašecera
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikemleka
- 200 gomargarina
- 2 kašikekakaa
- 2 kašikemlevenih lešnika

Priprema

Pomešajte žumanca, jaja, šećer, brašno i mleko, pa kuvajte dok se ne zgusne.

Kada se ohladi fil pomešajte sa penasto umucenim margarinom.

Podelite fil na dva dela. U jedan deo stavite kakao, a u drugi lešnike. Promešajte.

Listove oblatni stavite na vlažnu krpu da omekane. Na reckavu stranu oblatne nanosite prvo braon fil.

Preko braon fila stavite žuti fil.

Uvijte u rolat. Isto postupite i sa drugom oblatnom tako da dobijete dva rolata.

Potom secite na kolutove i poslužite.

Savet