

Rolat (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za rolat:

- **250** goraha
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **1**belanjak

Za fil:

- **3** kuvana žumanceta
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g**margarina

Priprema

Ponekad su najbolji bakini jednostavni recepti, a jedan od takvih je i ovaj. Orahe samleti, cokoladu otopiti, staviti u zdelu, dodati šecer u prahu i jedan belanac, sve izmešati. Potom skuvati 3 jaja, dobro ih skuvati, jer vam trebaju žumanca. U zdelu staviti margarin i šecer u prahu i dobro izmiksati, žumanca izgnjeciti sa viljuškom i dodati u smesu od margarina i šecera i dobro sve izraditi. Uzeti foliju i smesu od oraha, tamni deo, razvaljajte na debljinu koju želite, ali nemojte baš debelo. Preko stavite žuti fil. Laganooo urolajte, obmotajte sa folijom i ostavite u frižider da se dobro ohladi i stegne. Nakon toga režite. :)

Savet