

Brzi rolat (Crno-Beli)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Crni fil:

- **500** gmlevenog keksa
- **250** gšecera u prahu
- **200** mltoplog mleka
- **200** glandane cokolade
- **2 kašike** kakaoa
- Beli fil:
 - **200** mlslatke pavlake
 - **200** gkokosa
 - **100** gšecera u prahu

Priprema

Crni fil: Pomešati keks, cokoladu, šecer i kakao zamesiti sa mlakim mlekom. Razvucemo na foliju fil 2 centimetra debljine. Beli fil: Slatku pavlaku izmiksati sa šecerom cvrsto i kokosom. Pomešati fil. Razvucemo na drugu foliju pa stavimo beli fil na crni i urolujemo rolat. Ostavimo u frižider da se stegne. Prijatno :)

Savet

Lagan i ukusan rolat. Od ove smese možete da napravite dva roleta.