Rolat sa kafom



Sastojci

Za koru:

- 300 g mlevenog keksa
- 200 g kokosovog brašna
- 250 g šecera u prahu
- 1 belance
- 1 doncafe šolja jake crne kafe (moja preporuka je 4 kašicice kafe na jednu šolju)

Za fil:

- 250 g margarina za kolace
- 100 g šecera u prahu
- 1 žumance
- 3 rebra topljene cokolade

Za glazuru:

- 50 g cokolade za kuvanje
- 4-5 kašika ulja

Priprema

Umutiti belance, dodati keks, kokos, šecer u prahu i kafu, pa dobro izmiksati.

Ovo testo rastanjiti oklagijom na foliji, da se dobije oblik pravougaonika.

Umutiti margarin sa šecerom i žumancetom, pa dodati topljenu cokoladu. Ovaj fil naneti preko kore.

Rolat uviti i preko isfilovati glazurom od cokolade.