

Posni rolat sa višnjama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **500 g**šecera
- **2 case (300g)**smrznutih višanja
- **500 g**mlevenog keksa
- **3 velika lista**oblade

Priprema

Zamrzute višnje ostaviti da se odmrznu. Margarin, šecer, cokoladu i odmrzute višnje zajedno sa sokom staviti da provre, pa skloniti sa vatre i dodati mleveni keks. Listove obladi uviti u vlažnu krpu da omekšaju. Fil podeliti na 3 dela i sa svakim premazati list oblade, pa ga uviti u rolat. Ostaviti da se stegne, pa iseci na parcad.

Savet

Sa ovim filom možete filovati i 4 lista oblade, kao klasinu oblandu, bez uvijanja.