

Dvobojni plazma rolat



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 250 g mlevene plazme
- 100 g badema
- 100 g šecera u prahu
- 2 dlskuvane jake kafe
- 100 g belog krema

Fil:

- 100 g maslaca
- 100 g šecera u prahu
- 6 g kakaa

Priprema

Kora: Izmesajte plazmu, šecer u prahu, mlevene bademe i krem. Dodajte kafu i sve rucno izmesati...

Fil: Mikserom penasto umutiti maslac, šecer u prahu i kakao.

Koru od plazme razvuci da bude debljine oko 0,5 cm. Preko nje namazite fil. Urolajte rolat i ostavite ga u frižideru sat vremena. Seci po želji.

Savet

Moj rolat je bio iznenadjenje za rođendan :-)