Rolat od cokolade i kafe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za crni deo:

- **500 g**mlevenog keksa
- **4 kašike**kakaoa
- **200 g**crne cokolade
- **4 male šoljice**kuvane crne kafe
- **200 g**šecera
- **4 kašike**ruma

Za beli deo:

- **250 g**margarina
- **250 g**šecera
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**kokosa

Priprema

Izmešajte keks sa kakaom i otopljenom crnom cokoladom. Kafu prokuvajte sa šecerom i rumom, ostavite da se ohladi pa time prelijte keks i zamesite rukom. Pripremite beli fil, tako što umutite margarin sa šecerom u prahu, dodajte kokos i otopljenu belu cokoladu pa promešajte kašikom da se masa sjedini. Od keksa zamesite testo i podelite ga na dva dela (za dva rolata). Crnu masu rasklagijajte tanko na celofanu i onda odozgo stavite beli fil pa urolajte.

Savet