

Rolat sa kafom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **200 g**šecera
- **2 štangle**cokolade
- **350 g**mlevenog keksa
- **14 kašika**kuvane vrele kafe
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **150 g**kokosa

Priprema

Margarin umutiti sa šecerom i rendanom cokoladom.

Dodati keks preliven vrelo m kafom.

Od ujednacene mase napraviti na alu foliji pravougaonu koru.

Margarin umutiti sa prah šecerom i vanilin šecerom i u to dodati kokos. Masu oblikovati u valjka pa ga položiti na sredinu pravougaone kore i uviti u rolat.

Umotati u alu foliju.

Savet

Savet plus: Do secenja rolat drzati na hladnom. Prijatno.