

Rolat od marcipana



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g badema ili oraha
- 250 g šecera u prahu
- 1 belance
- 2 štangle cokolade

Priprema

Zamesiti tvrdo testo od 250 g obarenih, oljuštenih i samlevenih badema (ili oraha), 250 g šecera u prahu i jednog belanceta. Testo podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo ostaviti beo, a u drugi umešati dve štangle strugane cokolade. I jedan i drugi deo razvuci u pola santimetra debele pravougaone listove. Da se listovi ne bi lepili za dasku, posuti ih sitnim šecerom. Onaj deo sa cokoladom položiti na beli deo, malo pritisnuti i ovako sastavljene listove zaviti oprezno u rolat. Ostaviti da se suši.