Oblanda sa višnjama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **500 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **2 caše od jogurta**višnje
- **500 g**mlevenog keksa
- **3 lista**oblande

Priprema

Odmrznuti višnje i izvaditi košcice. Ako su sveže višnje samo ih ocistiti od košcica. Margarin, šecer, cokoladu i višnje zajedno sa sokom staviti da provri. Kad provri skloniti sa vatre pa dodati mleveni keks. Listove oblande prvo uviti u vlažnu krpu da omekšaju. Fil podeliti na tri dela i svaki deo premazati preko lista oblande, pa uviti u rolat. Seci kad se rolat stegne, tj ohladi.

Savet

Može da se pravi kola i od drugog sezonskog voa ali od višanja je najukusniji.