

## *Karamel rolat*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Karamel fil:**

- **100 g**šecera
- **175 ml**vode
- **150 g**mlevenog keksa

#### **Žuti fil:**

- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **3 kašike**vode
- **100 g**mleka u prahu
- **4 kašike**kokos brašna
- **1 list**oblatne

### **Priprema**

100 g šecera staviti na umerenu temperaturu da se karamelizuje. Kada postane karamel, dodati vodu i kuvati otprilike dva minuta, odnosno dok se karamel potpuno ne rastopi.

Odmah istresti mleveni keks, izmešati i rasporediti preko lista oblatne.

100 g margarina, 100 g šecera i tri kašike vode staviti da se rastopi. Skloniti sa vatre pa u vruce umešati 100 g mleka u prahu i 4 kašike kokos brašna. Sacekati minut-dva pa rasporediti preko karamel fila.

Ostaviti da se prohladi par minuta pa lagano uviti u rolat. Umotati u foliju i ostaviti da prenoci u frižideru.

## **Savet**