

## okoladni rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 125 g margarina
- 1/2 šolje (250ml) mleka
- 100 g čokolade
- 50 g kokosa
- oko 160 g lomljenog keksa
- 2 kašikeruma
- 250 g šećera
- 1 list oblande

### Fil:

- 1 kesica krem šlaga od čokolade
- 70 ml mleka
- 50 g rendane čokolade

## Priprema

U šerpi otopiti margarin, šećer i mleko. Dodati čokoladu i rum. Kada se smesa ujedini dodati kokos i lomljeni keks. Kolicina keksa varira u zavisnosti od vrste keksa. Gotova smesa nesme biti previse gusta i suva. Razmazati je na listu omekšale oblande i urolati.

Krem šlag umutiti prema uputstvu i premazati rolat. Ukrasiti rendanom čokoladom.

**Savet**