

## *Rolat sa višnjama u oblandi*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- **250 g** margarina
- **500 g** šećera
- **100 g** čokolade
- **1 tegla** kompota od višanja
- **500 g** mljevenog keksa

#### **I još:**

- **3 lista** oblande

### **Priprema**

Margarin, šećer, čokoladu i višnje sa sokom staviti da provre.

Kad provre skloniti sa šporeta i dodati mljeveni keks.

Sve dobro sjediniti i ostaviti da se malo ohladi.

Svaki list oblande prvo staviti u vlažnu krpu da malo omekša da se bolje savije u rolat. Fil podijeliti na 3 dijela i filovati svaki list oblande, saviti u rolat i ostaviti da se stegne. Kad se rolat dobro stegne sjeci ga. Prijatno!

**Savet**