

Rolat od čokolade i kafe



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Crni fil:

- **500 g** mlevenog keksa
- **4 kašike** kakaoa
- **200 g** crne čokolade
- **4 šoljice** kuvane crne kafe
- **200 g** šećera
- **4 kašike** rumuna

Beli fil:

- **250 g** margarina
- **200 g** prah šećera
- **100 g** bele čokolade
- **200 g** kokosa

Priprema

Šećer i kafu skuvati i ostaviti da se ohladi. Izmešati mleveni keks, kakao, rastopljenu čokoladu, rum i sve to zamesiti sa zaslaenom kafom da smesa bude cvrsta (kafu sipati po potrebi). Razvuci smesu u četvrtastu koru.

Margarin i prah šećer umutiti mikserom, dodati rastopljenu belu čokoladu i umešati kokos. Razvuci smesu iste velicine, staviti preko crne kore i cvrsto uviti u rolat.

Savet