

Brzi rolat sa kafom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mljevenog keksa
- **100 g** prah šecera
- **1 kašik** kakaa
- **oko 150 ml** jake, crne kafe

Fil:

- **150 g** putera ili margarina
- **100 g** prah šecera
- **1** kuhano žumance

Priprema

Sjediniti mljevjeni keks, šećer i kakao, pa preliter hladnom, jakim crnom kafom. Dobro sjediniti, da se dobije smjesa, koja se ne lijepi za ruke. Rastanjiti koru na foliji. Pjenasto umutiti puter i šećer, pa dodati ispasirano kuhano žumance. Dobro umutiti, pa premazati preko kore. Zaviti rolat, pa ostaviti u frižider nekoliko sati. Kada se rolat stegne, rezati parcad.

Savet