

## Posan rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 200 gmlevenog keksa
- 1 cašaobicne vode
- 250 gkristal šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 100 gkokosovog brašna
- 100 g cokolade za kuvanje
- 250 gmargarina

## Priprema

Staviti šecer da prokuva sa vodom i mešati dok se šecer ne otopi. U otopljen šecer dodati margarin, zatim keks, orahe i kokos, dobro pomešajte pa sjedinite masu. Masu podelite na dva jednaka dela. U jedan deo stavite otopljenu cokoladu i mešajte dok se ne sjedini, a drugi ostavite beo. Na radnoj površini stavite foliju, na foliji prvo rastanjite crni deo mase, a posle po njoj beli deo. Sve urolajte i ostavite na poslužavniku da se stegne. Isecite na kolutove i poslužite... Prijatno!!!

## Savet

Rolat možete pre seenja uvaljati u kokos..