

Plavi rolat



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za braon deo:

- **500 g** mlevenog keksa
- **250 g** šecera u prahu
- **2 kašike** kakaoa
- **1** jaje
- **malo** mleka

Za plavi deo:

- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **200 g** kokosovog brašna

Priprema

Keks, šecer, kakao i jaje pomešati, dodati toliko mleka, da se dobije kompaktna smesa. Od ove količine napraviti dve lopte. Prvu loptu pomoću 2 najlona oklagijom rastanjiti. Margarin malo omekšati, pomešati sa šecerom, kokosom i dodati par kapi plave boje. Polovinu krema namazati na braon deo. Uviti u rolat. Isto uraditi i sa preostalom količinom smesa. Rolate staviti u frižider da se malo stvrdnu, pa ih posle poslužiti.

Savet