

Euro - rolat



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **100 g**mlevene plazme
- **5 kašika** eurokrema od cokolade
- **100 g**margarina
- **50 ml**vode
- **1 euro blok** cokoladica
- **1 list**oblance

Priprema

Na vlažnu krpu staviti list oblance da odmekne. U šerpicu staviti vodu, šećer i margarin, pa staviti na laganu vatru da se margarin i šećer otope. Zatim smaknuti sa vatre, pa dodati mlevenu plazmu i eurokrem. Sve lepo izmešati i ostaviti da se prohladi. Kada se prohladi razmazati fil po listu oblance, u jedan kraj staviti iseckanu cokoladicu, pa zarolati u rolat. Ostaviti na hladnom da odstoji sat vremena pa iseci i poslužiti.

Savet