Miks rolat

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**putera
- **125 g**šecera u prahu
- **1** jaje
- **125 g**seckanih oraha
- **100 g**suvog groža
- **100 g**želea
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **150 g**višanja

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3-4 kašike**ulja

Priprema

Mikserom penasto umutite puter, šecer u prahu i jaje. Dodajte sitno seckane orahe, suvo grože, višnje, žele seckan na kockice i izdrobljen keks.

Kašikom sve promešajte, a onda rukom umesite smesu.

Najlonsku foliju nauljite, izrucite na nju smesu, oblikujte rolat, uvijte u foliju i ostavite u frižideru da se stegne.

okoladu na tihoj vatri otopite sa 4 kašike ulja, skinite foliju sa rolata.

Prelijte glazurom od cokolade.

Savet