

Rolat sa Menaž cokoladom i plazmom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblandi
- 200 gMenaž cokolade
- 100 g vode
- 125 gmargarina
- 250 gmlevene plazme
- 150 gšecera

Priprema

U šerpu sipati 100 g vode, 125 g margarina i 150 g šecera, prokuvati. Kada se malo prohladi dodati plazmu i ostaviti da se skroz ohladi.

Oblande staviti izmeu vlažnih krpa da omekšaju pa namazati filom i preko otopljenom cokoladom. Urolati i uviti u alu foliju. Ostaviti u frižider da se stegnu. Kada se stegnu seci na kolutice i poslužiti.

Savet