

## *Rolat salama sa lješnik karamelama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**šecera
- **100 g**kikirikija neslanog
- **200 g**keksa
- **200 g**maslaca
- **100 ml**mlijeka
- **100 g**Menaž cokolada
- 2žumanceta
- **100 g**lješnik karamela

#### **Dekoracija:**

- **100 g**Memaž ccokolade
- **50 g**maslaca
- **50 ml**mlijeka

### **Priprema**

Šecer, mlijeko, cokoladu, maslac i žumanca staviti na tihu vatru da provre uz stalno miješanje. Zatim dodati izdrobljen keks, mljeveni kikiriki, isitnjene karamele i sve dobro sjediniti. Saviti u salamu i ostaviti u frižider da se malo stegne. Napraviti cokoladnu glazuru i prelići preko salame i posuti sa malo kikirikija. Ohladiti. Isjeci po želji. Prijatno!

**Savet**