

Veseli rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblade
- Za fil:
- 400 gšecera
- 2 dlvode
- 125 gmargarina
- 200 gmlevenog keksa
- 50 gbele cokolade
- 50 gMenaž cokolade
- 50 gseckanih oraha
- 50 gsuvog groža
- 200 gseckanih žele bombona

Priprema

U šerpi sjediniti šećer i vodu, pa staviti na ringlu i kuvati dok se šećer ne otopi. Dodati margarin pa mešati dok se margarin ne otopi, a zatim skloniti sa ringle, i dodati mleveni keks. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti otopljenu belu cokoladu, a u drugi crnu. Ostaviti oba fila da se ohlade. Nakon toga u fil sa belom cokoladom dodati iseckane žele bombone, a u fil sa crnom cokoladom orahe i suvo grože. Oblade staviti izmeu vlažnih krpa, te ostaviti nekoliko minuta da omekšaju. Finalni postupak: Uzeti jedan list oblade, pa ga do pola premazati filom sa žele bombonama, a preostali deo drugim filom. Uviti u rolat i staviti na tacnu. Na isti način napraviti još jedan rolat. Izlomiti belu i crnu cokoladu na kockice, pa otopiti na umerenoj temperaturi uz neprekidno mešanje. Premazati rolate, ostaviti ih da se ohlade, a zatim iseci na kolutove i poslužiti.

Savet

Krpa za umotavanje ne sme da bude previše topla jer e oblande omekšati