

Rolat sa kafom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 250 gmlevenog keksa
- 100 gprah šecera
- 100 gmlevenih oraha
- 1 dljake skuvane i procedjene kafe

Fil:

- 100 gmargarina
- 100 gprah šecera
- 6 gkakaoa

Priprema

Keks sjediniti sa prah šecerom i mlevenim orasima, zatim postepeno dodavati kafu i zamesiti smesu da se svi sastojci sjedine. Od smese na foliji oklagijom razvuci koru.

Fil: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, zatim dodati kakao i sve dobro sjediniti.

Pripremljenim filom premazati koru.

Lagano pomocu folije oblikovati rolat, umotati ga u foliju i ostaviti na hladnom mestu da se stegne.

Stegnut rolat seci na parcice željene debljine.

Presek

Savet