

## *Intermeco rolat sa ukusom kafe*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** prah šecera
- **1,5 dl** skuvane kafe
- **100 g** mlevenog keksa
- **150 g** proprženog susama
- **100 g** seckanih oraha
- **50 g** seckanih žele bombona
- **30 g** suvog groža
- **3 kašike** kakaoa

### **Priprema**

Skuvajte kafu pa je procedite i ohladite. Suvo grože potopite u pripremljenu kafu. U jednu posudu stavite keks, orahe, susam, žele bombone, kakao, prah šecer i na kraju suvo grože sa kafom. Sve dobro sjedinite rukama (ukoliko je previše suvo dodajte još malo mlake vode ili nekog soka a ukoliko je isuviše vlažno dodajte još malo ml. keksa). Dobro ujednacenu smesu oblikujte u obliku trougla uz pomoc providne tanke folije i ostavite da se dobro ohladi i stegne. Secite na željene trouglove i služite.

### **Savet**