

Rol-oblanda



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblade
- 2 jajeta
- 100 g šecera u prahu
- 200 g čokolade za kuvanje
- 100 g margarina
- 100 g mlevenih oraha

Priprema

Oblade staviti između dve vlažne krpe pa ostaviti da omekšaju. Za to vreme penasto umutiti jaja i šećer u prahu te ih skuvati na pari. Dodati 100 g čokolade za kuvanje, margarin i mešati dok se ne rastope i dok ne dobiju potrebnu gustinu. Skloniti sa pare, dodati mlevene orahe i sve dobro promešati. Listove obladi preseći na po tri dela (po dužini). Svaki deo premazati filom i urolati (po dužini) te iseci na komade duge 5 cm. Na pari otopiti 100 g čokolade za kuvanje pa oba kraja rolnice umociti u rastopljenu čokoladu. Ostaviti da se stegnu pa poslužiti.

Savet

Umesto oraha možete koristiti mleveni keks.