

Dvobojni oblada rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblade
- **13 kašika** šecera
- **15 kašika**vode
- **125 g**margarina
- **200 g**mlevenog keksa
- **200 g**mlevenih oraha
- **100 g**cokolade

Priprema

Listove oblade staviti između dve mokre krpe i ostaviti da omekšaju. Šecer preliti sa vodom i staviti na laganoj vatri da provri. Dodati margarin i mešati da se otopi, zatim skloniti sa vatre pa u smesu dodati keks i orahe i sve dobro sjediniti varjačom.

Smesu podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati na pari otopljenu čokoladu.

Jedan list oblade premazati mlakom svetlom smesom i uviti u rolat. Drugi list oblade premazati mlakom tamnom smesom, zatim na nju staviti uvijen svetli rolat pa sve zajedno uviti u rolat. Rolat ostaviti na hladnom da se stegne.

Savet