

Mramorni rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** margarina
- 2 jajeta
- **100 g** šećera u prahu
- **50 g** čokolade
- **100 g** mlevene plazme
- **100 g** lomljene plazme
- **2 list** male oblande

Priprema

Mikserom umutiti margarin i šećer u prahu, dodati jaja i dobro izmiksati. Umešati otopljenu čokoladu te isključiti mikser. Dodati mlevenu i lomljenu plazmu te dobro sjediniti kašikom.

Listove oblandi uviti u vlažnu krpu, kako bi omekšali. Potom ih odviti, premazati filom.

Uviti u rolate i ostaviti da se stegnu te ih iseci i poslužiti.

Savet

Brzo se sprema, a uz Menaž čokoladu promašaja nema. I svaki put uspe- jer Menaž čokolada to je- da obraduje drage goste moje.