

## **Crno beli oblada rolat**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Z crni fil:**

- **100 g**šecera
- **175 ml** vode
- **150 g**mlevenog keksa
- **50 g**cokolade

#### **Za beli fil:**

- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **3 kašike**vode
- **100 g**mleka u prahu
- **4-5 kašika**kokosovog brašna

#### **I još:**

- **1 list**oblade

### **Priprema**

U manju šerpu sipati šećer, pa zagrevati na umerenoj temperaturi, uz stalno mešanje, sve dok se ne karamelizuje. Sipati vodu i nastaviti sa kuvanjem, dok se karamel sasvim ne istopi. Skloniti sa vatre, pa odmah dodati čokoladu izlomljenu na kockice i mešati da se otopi. Na kraju ubaciti i mleveni keks i sve dobro izmešati. Oblandu (koja je prethodno odstajala izmeu dve vlažne krpe) premazati toplim tamnim filom.

U drugoj šerpici pomešati margarin, šećer i vodu, pa kuvati dok se sastojci ne otope i ne sjedine. Skloniti sa vatre, pa dodati mleko u prahu i kokosovo brašno. Sve dobro izmešati, pa vruć beo fil premazati preko karamel fila.

Pažljivo uviti oblandu u rolat i ostaviti u frižideru da se stegne (najbolje tokom noci). Ohlaen rolat seci na šnite i služiti.

## **Savet**