

udan coko kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** g pirinca
- **100** g bele cokolade
- **100** g cokolade
- **100** ml slatke pavlake
- **1** kesica želatina
- **1** pomorandža
- **50** g aronije
- **1** štangla cokolade

Priprema

Prvo skuvati pirinac. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode, i ostaviti 5 minuta da nabubri. Zatim staviti slatku pavlaku da provri, skloniti sa vatre, u nju sipati želatin, belu cokoladu i mešati da se lepo sve sjedini. Zatim, tu smesu sjediniti sa pirincem. Iseckati pomorandžu i cokolade.

Uzeti foliju, na nju staviti pirinac i posredini poreati iseckanu pomorandžu.

Opet, uzeti foliju staviti pirinac poreati aroniju i iseckanu cokoladu po sredini.

I sve to uvijati folijom u rolat. Od te smese dobićete 3 rolata. Staviti ih u frižider da prenoci.

Kad je rolat gotov, otopiti cokoladu, rolate iseckati i umakati u cokoladu.

Možete ih umakati cele ili ih seci malo vece i umakati po pola.

Savet

Služiti uz sok od borovnice.