

## ***Kafeni rolat***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Za kafeni deo:**

- **250** gmlevenog keksa
- **1** šoljicajake,crne kafe
- **100** gmlevenog šecera
- **2** štanglerendane cokolade
- **50** goraha
- **5** kašikamleka

### **Za beli deo:**

- **100** gmargarina
- **100** gmlevenog šecera
- **100** gkokos
- **5** kašikamleka

## **Priprema**

Zakuvati jaku crnu kafu. Pomešati mleven keks, orahe, izrendati cokoladu, dodati šecer i mleko, naliti jakom kafom i umesiti smesu. Mesiti dok se ne sjedine svi sastojci. Možete dodati još par kašika mleka da bi lakše oblikovala-zavisi od vrste keksa. Profidnu foliju premazati uljem i isipati masu. Rastanjiti rukom u obliku pravougaonika.

Margarin umutite mikserom penasto, dodajte mleveni šećer i kokos. Izmiksati sa još 5 kašika mleka. Ovu belu smesu rastanjiti rukom preko kafenog dela po celoj površini. Zajedno sa celofanom uviti u rolat, cvrsto zatežuci. Ostaviti da se dobro rashladi, najmanje 2 h u frižideru. Seci na rolate i uživati u divnom ukusu. Služiti sa jakim crnom kafom. Prijatno!

## **Savet**