

## *\*Šaralica-varalica\**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** cokoladnog rolata
- **300 ml** slatke pavlake
- **100 g** cokolade
- **100 g** grubo mlevenih oraha

#### **I još:**

- **50 g** cokolade
- **20 g** mlevenih oraha

### **Priprema**

Prvo pripremiti sve sastojke.

Manju zdelicu obložiti prozirnrom folijom. Gotov rolat iseci na šnitice debljine 0,5 cm i obložiti zidove i dno cinije.

Slatku pavlaku dobro ugrijati i otopiti cokoladu. Ostaviti da se dobro ohladi i umutiti mikserom. Špatulom umešati grubo seckane orahe.

Dobijenim filom napuniti zdelicu i poravnati.

Poslagati preostale šnitice preko krema i ostaviti da prenoci.

Kad se kolac stegao, izvrnuti ga na desertni tanjir. Otopiti cokoladu sa malo vode, dodati par kapi ulja i poprskati torticu. Ukrasiti grubo seckanim orasima. Seci na kriške i poslužiti.

### **Savet**