

Tri vrste slatkih rolata



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za rolat sa keksom:

- **1** listoblande
- **200 g** margarina
- **100 ml** vode
- **10** krem bananica
- **100 g** crne čokolade
- **1** dobro oprana pomorandža
- **2** vanilin šećera sa rumom
- **300 g** mlevenog keksa

Za rafaello rolat:

- **1** listoblande
- **200 g** kokosa
- **150 g** mleka u prahu
- **100 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **2** vanilin šećera

Za rolat od oraha:

- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevenog keksa
- **100 g** prah šećera
- **100 ml** vode

- **200 g** margarina
- 2 vanilin šećera sa cimetom
- **100 g** crne čokolade

Priprema

Za rolat sa keksom: Staviti da ključa voda, u njoj istopiti čokoladu, vanil šećera i margarin. Time umutiti keks i narendati narandžinu koru pa sve pomešati. Oblandu omekšati između dve vlažne krpe. Nafilovati mlakim filom i poreati bananice pa uviti u rolat i stegnuti dobro samolepljivom folijom. Ostaviti na hladnom. Sutradan seci na parčad. Za Rafaelo rolat: Isto uraditi sa oblandom. Mleko i šećer da provri. U to ubaciti kokos i mleko u prahu. Umutiti. Filovati oblandu i urolati. Za orah rolat: Isti postupak sa listom oblande. Vodu, šećer, vanilu i margarin na vatri rastopiti i neka provri, ubacite orahe i šećer, pa mlakim filom namažite oblandu i urolajte.

Savet

Po ukusu dodajte začine koje volite, možete karanfili, umbir, morski orah, cimet...