

# **Šareni rolat sa oblandama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 lista** oblane
- **200 g** žele bombona
- **200 g** sekanih oraha
- **200 g** suvih grožica
- **150 g** mlevene plazme
- **1** jaje
- **125 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **200 g** cokolada
- **3 dl** mleka

## **Priprema**

2 lista oblandi uvijte u vlažne krpe u obliku rolata i ostavite par minuta dok oblanda neomekša.

Na pari istopite margarin, jaje, cokoladu za kuhanje, šećer u prahu sa mlekom.

Kad fil lepo sjedinite u taj fil dodajte orahe, suve grožice, žele bombone i mleveni keks, kad se fil malo prohladi filujte omekšale oblane i urolujte u rolat.

Po želji dekorisati rolate sa otopljenom cokoladom za kuhanje i ukrasnim mrvicama, staviti u frižderu barem 2-3h da se rolati fino štegnu.

## **Savet**

Savetujem vam da dekorisete rolate sa otopljenom cokoladom jer je u kombinaciji sa cokoladom jako ukusno