

Šareni rolat sa oblandama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblade
- 200 gžele bombona
- 200 gseckanih oraha
- 200 gsuvih grož?ica
- 150 gmlevene plazme
- 1jaje
- 125 gmargarina
- 150 gšecera u prahu
- 200 gcokolada
- 3 dlmleka

Priprema

2 lista obladi uvijte u vlažne krpe u obliku rolata i ostavite par minuta dok oblada neomekša.

Na pari istopite margarin, jaje, cokoladu za kuvanje, šecer u prahu sa mlekom.

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

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

Savet

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