

Brzi rolat (2)



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za fil:

- **100 g** margarina
- **100 g** eurokrema
- **50 g** seckanih oraha
- **50 g** naribane čokolade
- **50 g** mljevenog keksa

Za glazuru:

- **50 g** čokolade
- **1 kašika** ulja

Priprema

U zdjelu stavite omekšani margarin i mutite mikserom nekoliko minuta, dodajte eurokrem i opet malo mutite, da se sjedine eurokrem i margarin. Zatim dodajte sitno seckane orahe, naribanu čokoladu i mljeveni keks, sve izmešajte kašikom. Uzmite list oblande, kuhinjsku krpu, neka bude u veličini oblande, malo pokvasite sa vodom, ali pazite, ne sme biti jako mokra, dobro je iscedite, položite oblandu na krpu i lagano uvijate u rolat, morate biti strpljivi da vam oblada ne ispuca, lagano uvijati. Kad ste je uvili ostavite je tako nekoliko minuta 3-4, lagano odvijte i filujte rolat sa kašikom u svaku rupicu stavite fil i lepo razmažite. Ponovo uvite rolat. Umotajte ga u alu foliju i ostavite u frižider da se dobro ohladi minimum dva sata. Izvadite iz frižidera, otopite čokoladu sa jednom kašikom ulja na pari ili u mikrotalasnoj, stavite rolat na rešetku i prelite sa čokoladnom glazurom. Ostavite da se glazura stegne i tek nakon toga režite rolat, ukoso. :) lepše izgleda. :)

Savet