

Menaž korpice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **300** gmlevenog keksa
- **250** gmargarina
- **2 kašike** šecera u prahu
- **2 kašike** kakao praha
- **100** mlsoka od narandže
- **300** geurokrema
- **200** gcokoladne glazure
- **1 kašik** kokosovog brašna

Priprema

U dublji sud sipati mleven keks i dodati šefer u prahu, kako prah, margarin i sok od narandže i sve to umesiti. Smesu na prianjajucu foliju rastanjiti na debljinu oko pola centimetra i premazati eurokremom.

Smesu tako premazanu urolati u rolat. Rolat uvaljati u kokosovo brašno i iseci na kolutove debljine po želji.

Tako nasecene kolutove položiti i prelitи cokoladnom glazurom.

Zatim servirati po želji.

Savet