

Brzi rolat (Crno-Beli)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Crni fil:

- **500 g** mlevenog keksa
- **250 g** šećera u prahu
- **200 ml** toplog mleka
- **200 g** rendane čokolade
- **2 kašike** kakaoa
- Beli fil:
- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** kokosa
- **100 g** šećera u prahu

Priprema

Crni fil: Pomešati keks, čokoladu, šećer i kakao zamesiti sa mlakim mlekom. Razvucemo na foliju fil 2 centimetra debljine. Beli fil: Slatku pavlaku izmiksati sa šećerom čvrsto i kokosom. Pomešati fil. Razvucemo na drugu foliju pa stavimo beli fil na crni i urolujemo rolat. Ostavimo u frižider da se stegne. Prijatno :)

Savet

Lagan i ukusan rolat. Od ove smese možete da napravite dva rolata.