

Rolat od oblande



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolješecera**
- **1 šoljamleka**
- **250 g margarina**
- **1 kašikanes kafe**
- **1 šoljamlevenih oraha**
- **1 šolja** seckanih oraha
- **300 gmlevenog keksa**
- **30 g cokolade za kuvanje**
- **4 lista oblande**
- **25 rolera**

Priprema

Staviti mleko, margarin, šecer, nes kafu i cokoladu da se istopi i samo kratko da provri. Skloniti sa šporeta i dodati mlevene i seckane orahe i mleveni keks. Svaki list oblande pomocu vlažne krpe umotati rolat i ostaviti nekoliko minuta da oblanda omekša i može da se uvije u rolat. Odmotati oblandu i filovati. Preko fila rasporediti po dužini rolere, jedan red 2,5 rolera i drugi 2,5 rolera. Umotati u rolat. Postupak ponoviti sa ostalim listovima oblande.

Savet