

Roler trouglovi



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **250 g**mlevenog keksa
- **200 g**šecera
- **1 dl**vode
- **1 list**oblance
- **150 g**rolera
- **200 g**belog dela eurokrema

Priprema

Vodu i šecer ušpinovati pa dodati margarin i cokoladu i mešati da se sve istopi. Skloniti sa šporeta i umešati keks. Oblandu iseci na širinu trouglastog kalupa pa tri trake premazati eurokremom. Na trouglast kalup ivica staviti dva lista namazane oblance, naneti malo fila, poreati jedan red rolera, naneti fil, dva reda rolera, fil i preklopiti sa trecim listom oblance.

Savet