

Rolat od keksa (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 gm**levenog keksa
- **250 g**prah šecera
- **1 kes**icavanil šecera
- **100 gm**levenog pecenog lešnika
- **125 g**omekšalog maslaca
- **3 štangle**otopljene cokolade
- **4-5 kaš**ikamleka
- **1 kaš**icicainstant kafe

Priprema

U samleveni keks dodati oba šecera, lešnik, rastopljen maslac, mleko i rukama zamesiti da masa bude kompaktna.

Podeliti masu na dva dela pa u jedan deo dodati rastopljenu cokoladu i kafu rastopljenu u malo mleka i izjednaciti je. Svetli deo staviti na parce peki papira, malo je rukama razvuci pa preko nje staviti još jedan peki papir.

Preko papira razvuci tanak pravougaonik.

Na taj pravougaonik staviti čokoladni deo, rukama razvuci po kori pa opet staviti peki papir i oklagijom poravnati. Skinuti gornji papir. Uz pomoć donjeg papira i ruku urolati masu u rolat. Uviti u papir, vezati krajeve kao bombonu i ostaviti par sati da se stegne.

Ovlaen i stegnut rolat seci na šnite i služiti.

Savet

Rolat se brzo pravi, a veoma je ukusan.