

okoladni rolatici od oblandi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** listamanje oblande
- **2** jajeta
- **80** g šecera
- **2** vanilin šecera
- **60** g margarina
- **100** g cokolade za kuvanje
- Za glazuru:
- **100** g cokolade za kuvanje

Priprema

Dve ciste kuhinjske krpe natopiti vodom i dobro ocediti i izmeu njih staviti listove oblandi. Ostaviti da oblanda omekša. Za to vreme pripremiti fil: U šerpiku staviti jaja, šecer, vanilin šecer, izmešati rucnom žicom za mucenje, dodati margarin, izmešati i staviti na vatru. Kuvati na umerenoj vatri neprekidno mešajuci. Dodati cokoladu za kuvanje, mešati dok se cokolada ne otopi i fil ne dobije potrebnu gustinu. Skloniti sa ringle.

Omekšali list oblandi odviti i premazati vrucim filom (ne gde su široke kocke vec ravnu stranu oblande premazati filom).

Uviti u rolat i ostaviti da se stegne. Po želji možete sve tako praviti, ostaviti da se stegnu, seci servirati i poslužiti.

Možete preseci oblande još jednom kako bi se dobole manje rolnice-premazati oblande filom i urolati. okoladu

za kuvanje otopiti na pari i oba kraja rolnica umakati u cokoladu za kuvanje. Ostaviti da se cokolada stegne...

...servirati te poslužiti.

Savet