

Pirincani rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 1 list vece oblände
- 200 g kristal šecera
- 0,5 dl vode
- 100 g maslaca/margarina
- 100 g cokolade
- rendana kora 1 limuna
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog keksa
- malo (šaka-dve) šarenog ekspandiranog pirinca

Priprema

List oblände uviti u vlažnu krpu da omekša. Ušpinovati šecer sa vodom. Dodati maslac i cokoladu. Kada se otope dodati rendanu koru limuna, mlevene orahe i keks. Sve dobro izmešati, skloniti sa vatre i prohladiti. List oblände premazati ohlaženim filom.

Ako se masa suviše stvrdnula slobodno dodajte malo mleka, a prilikom nanošenja fila na list oblände, iskoristite nakvašeni dlan, kako bi masu ravnomerno naneli.

Po ivici lista oblände posuti šareni pirinac, uviti rolát i ostaviti da se stegne.