

Kikiriki rolat (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Rolat:

- **300 g** mlevenog keksa
- **2 kašike** kakao praha
- **200 ml** mleka
- **150 g** šecera u prahu

Fil:

- **200 g** maslaca
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** mlevenog kikirikija

Priprema

Izmešati keks, kakao i šecer u prahu. Dodavati malo po malo mleka i umesiti smesu. Podeliti smesu na dva dela. Na najlon kesi posuti malo mlevenog kikirikija pa staviti jedan deo smese pa prekriti drugom najlon kesom. Oklagijom razviti tanku koru.

Za fil: umutiti margarin, šećer u prahu i mleveni kikiriki. Podeliti ga na dva dela. Skinuti najlon kesu pa preko kore premazati jednu polovinu fila. Pomocu donje najlon kese polako uvijati koru u rolat. Isto ponoviti sa drugom polovinom kore i fila. Kada se stegne iseci na kružice.

Savet