

Kesten rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g kesten pirea
- 100 g šecera
- 1 dl vode
- 300 g mlevenog keksa
- 1 margarin
- 100 g cokolade

Priprema

U 100 g šecera sipati 1 dl vode, pustiti da provri i skloniti sa ringle. Toj smesi dodati mleveni keks i omekšali margarin, dobro izmešati, pa podeliti na 2 dela.

U prvi deo staviti rastopljenu cokoladu, a u drugi kesten (ja koristim kesten pire kupljen u pakovanju, kao margarin koji je vec dovoljno sladak).

Razviti svetli deo u pravougaonik na foliji, pa preko njega tamni deo, ali ne celom širinom.

Uviti u rolat, ostaviti u frižider da se stegne, pa po želji ukasiti rastopljenom cokoladom ili cokoladnim mrvicama.