

Rolat sa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** keksa (platna, pit ber)
- **200 g** prah šecera
- **100 g** pecenog mlevenog lešnika
- **1** vanil šecer
- **2. kašike** klasik kapucina
- **1 kašika** dobrog konjaka ili ruma ili ekstrakt vanile
- **5-6 kašika** mleka
- **250 g** putera
- **1/2 kašike** instant kafe
- **1 vrhom puna kašika** kakaoa

Za glazuru:

- **50 g** čokolade
- **1 kašika** ulja

Priprema

U ciniju sipati samleven keks i to 250g sitno samlevenog i 100g krupnije samlevenog. Dodati šecere, lešnik, kapucino, konjak.

U ciniju dodati, zajedno rastopljene puter, kakao i kafu. Sve dobro izmešati pa dodati postepeno mleko, u zavisnosti koliko keks pije 5-6 kašika. Kalup za Srneca lea obložiti providnom folijom.

Dobro izjednacenu masi sopati i kalup i dobro je utapkati i poravnati. Krajeve folije prebaciti preko mase. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Ohlaen rolat izvaditi iz frižidera pa izruciti na tacnu.

U šerpici rastopiti cokoladu i ulje pa preliter preko rolata.

Po sredini rolata sipati malo pecenog lešnika radi dekoracije.

Umesto lešnika možete u taj usek sipati i rendanu belu cokoladu.

Vratiti rolat i frižider da odstoji bar sat vremena.

Ohlaen seci na šnite i služiti.

Po želji može se služiti uz malo umucene slatke pavlake.

Savet

Lagan za pravljenje i veoma ukusan.