

Ferero rošee rolat



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** napolitanke sa ukusom lešnika
- **100 g** nutela ili drugi krem
- **100 + 50 g** lešnika
- **100 g** cokolade

Priprema

Napolitanke staviti u zamrzivac najmanje na 3 sata. Onda ih izvaditi i samleti u secka. U to dodati 100 g pecenog, krupno mlevenog lešnika i sve povezati sa kremom. Dobro sjediniti pa rukama oblikovati rolat (salamu).

Uviti u foliju pa staviti u frižider na par sati da se dobro stegne.

Kad se rolat stegao izvaditi ga iz frižidera pa ga iseci na kolutove. okoladu istopiti pomešati sa 50 g krupno mlevenih lešnika. Na svaki kolut staviti po malo cokolade i ostaviti u frižider da se stegne.

Savet