

Plazma rolat sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **130 g** šećera u prahu
- **100 g** mlevenih oraha
- **150 ml** vode
- **2 kašike** neskvik praha
- **100 g** mlečne čokolade
- **2 kašike** ulja
- **1 štangla** bele čokolade
- **1 kašika** neskvik praha

Priprema

U činiji pomešati mleveni keks, šećer u prahu i mlevene orahe. Kašikom izmešati.

U šerpici sipati vodu, dodati 2 kašike neskvik praha i izlomljenu mlečnu čokoladu. Zagrejati na srednjoj temperaturi i mešati, kad se čokolada otopi skloniti sa ringle.

Smesu od čokolade prohladiti i preliti preko keksa i oraha. Izmešati da se sve sjedini. Smesu ostaviti u frižideru oko 10 minuta.

Tacnu obložiti providnom folijom i sipati smesu.

Oblikovati rolat, umotati u foliju i vratiti u frižideru da se stegne.

Rolatu skinuti foliju, posuti neskvikom. Belu cokoladu otopiti sa uljem i preliti rolat.

Ostaviti na kratko u frižideru da se cokolada stegne. Seci na parcad i poslužiti!

Savet