

## ***Dvobojni rolat (4)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** listaoblatne
- **13** kašikašecera
- **15** kašikavode
- **125** gmargarina
- **200** gmlevenog keksa
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gcokolade za kovanje

### **Priprema**

Listove oblatni staviti na vlažnu krpu da omekšaju. U šerpu sipati vodu i šećer i kuvati do vrenja da se šećer istopi. Isključiti ringlu dodati margarin i mešati dok se ne istopi. Dodati orahe i keks i dobro izmešati. Smesu podeliti na dva dela i u jedan dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Jedan list omekšale oblatne premazati belom smesom. Drugi list staviti do pola filovane oblatne i premazati cokoladnom smesom. Uviti u rolat oba lista počevši od svetlog dela. Ostaviti da se stegne i seći na šnitove. Izdašan i ukusan kolac.

### **Savet**