

Dvobojni rolat (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista oblatne**
- **13 kašika šecera**
- **15 kašika vode**
- **125 g margaferina**
- **200 g mlevenog keksa**
- **200 g mlevenih orahe**
- **100 g cokolade za kuvanje**

Preprema

Listove oblatni staviti na vlažnu krpu da omešaju. U šerpu sipati vodu i šefer i kuvati do vrenja da se šefer istopi. Iskljuciti ringlu dodati margaferin 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 omešale oblatne premazati belom smesom. Drugi list staviti do pola filovane oblatne i premazati cokoladnom smesom. Uviti u rolat oba lista pocevši od svetlog dela. Ostaviti da se stegne i secci na šnitove. Izdašan i ukusan kolac.

Savet