

Šareni karamel rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 300 g bonbone lešnik karamel
- 150 g margarina
- 600 g mlevenog keksa
- 100 g mlečne čokolade

Priprema

Na tihoj vatri u mleku otopiti karamel bonbone.

Jada se bonbone otope dodamo margarin mešajući da se otopi i sjedini sa mlekom sklonimo sa vatre i dodamo mleveni keks.

Promešamo da se lepo sjedini podelimo na dva jednaka dela i u jedan uređamo čokoladu i ugnječimo.

Na strec foliji razranimo svetli deo, pa zatim na drugom parčetu golije drugi deo mase.

Pažljivo prebacimo tamni deo preko svetlog i malo utapkamo da se slepi.

Odstranimo foliju da gornje strane koja je ostala na tamnom delu mase kako smo preklopili preko svetlijeg dela i laganim pokretom uz pomoć folije koje je ispod svetlog dela rolamo smesu.

Rolat od gore pospemo sa malo mlevenog keksa.

Ostavimo u frižideru 2-3h sata da se stegne i spremna za secenje.

Savet

Jednostvan za pripremu a vrlo ukusan rolat