

oko-rum oblandice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblance
- 120 gmargarina
- 120 gšecera u prahu
- 2 kesice vanil šecera
- 120 gcokolade za kuvanje
- 20 gslatkog kakaoa
- 1 kašikaruma
- 3 kašikepecenih mlevenih lešnika

Glazura:

- 50 gcokolade za kuvanje
- 2 kašikeulja
- 5 kašikepecenih mlevenih lešnika

Priprema

Svaki list oblance staviti izmedju dve nakvašene i dobro ocedjene krpe (ne motati u rolat). Ostaviti sa strane da omekšaju dok napravite fil. Priprema fila: Otopiti i prohladiti margarin. Dodati šecer u prahu i vanil šecer, umutiti mikserom.

Otopiti cokoladu, prohladiti, dodati smesi od margarina i šecera. Dodati slatki kakao, rum i pecene mlevene lešnike. Kratko umutiti mikserom.

Fil podeliti na dva dela. Uzeti listove oblande, okenute kvadraticima na gore i premazati filom.

Preseci listove oblande na 3 dela po dužini.

Svaki deo umotati u rolat. Dobijenih 6 rolatica staviti u frižideru da se stegnu oko 30 minuta.

Ohladjene rolatice seci na rolnice dužine 4-5 cm, a po želji možete i seci na krace.

Glazura: Otopiti cokoladu sa uljem. Uzeti rolnicu po sredini, a krajeve umociti u otopljenu cokoladu, zatim u mlevene lešnike.

Poredjati rolnice na tacni i ostaviti da se cokolada stegne. Služiti rolnice i uživati u ukusu! Prijatno!

Savet