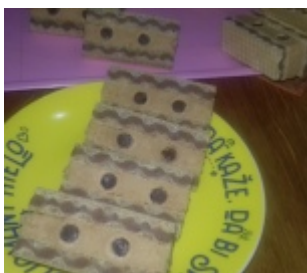


Slatke kasetice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblatne
- **200 g** rolera
- **600 g** mlevenog keksa
- **250 g** margarina
- **5 dl** mleka
- **400 g** šecera
- **3 kašike** kakao praha

Priprema

Mleko stavimo da se kuva sa šecerom kada provri dodamo margarin i mešamo dok se ne istopi dodamo mleveni keks.

Promešamo i kad se lepo sjedi podelimo na 2 dela u jedan deo umešamo kakao prah.

Stavimo prvi list oblatne okrenut sa vecim rupicama ka gore i premažemo sa polovinom tamnog fila.

Poklopimo sa drugim listom koji okrećemo sa vecim rupicama na dole pritisnemo i premažemo polovinom svetlog fila.

Rolere reamo u šest traka po dužini oblatne dva reda sa manje razmaka pa veci razmak pa opet sa manje razmaka, da bi prilikom secenja dobili tri traka gde u sredini ima po dva kruga.

Preko rolera premažemo drugu polovinu svetlog fila.

Poklopimo sa listom oblatne sa vecim rupicama na gore gde cemo naneti preostali tamni fil.

Poklopimo listom oblatne sa rupicama na dole pritisnemo i ostavimo par sati na hladnom da odstoje.

Po dužini podelimo na tri dela pazeci da po par tolera bude u sredini nasecemo kasetice.

Savet

Dekoratívne i zanimljive.