

Rolat u oblandi (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 list**vece oblande
- **125 g**putera
- **125 g**prah šecera
- **1**jaje
- **125 g**otopljene cokolade za mesnju
- **1 kašika**ruma
- **125 g**ti ber keksa

Priprema

Omekšali puter umiriti sa prah šecerom pa dodati jaje i nastaviti sa mucenjem da se sve izjednaci. Onda dodati cokoladu i rum. Što se tice cokolade ja stavim pola mere jer mi je tako lepše.

Na kraju dodati mleveni keks. Masom premazati oblandu koju smo prethodno držali u vodom nakvašenoj krpi dok ne omekša da se može savijati. Jedan kraj oblande ostaviti nenamazan da bi se lepo rolat spojio.

Urolati oblandu u rolat, krajeve blago spojiti pa staviti na tacnu posutu kristal šecerom (da se ne bi zalepio).

Ostaviti ga na hladno da se stegne i oblanda osuši da bi se rolat mogao seci.

Seci rolat na šnite dirine 1cm.

Ovaj recept je veoma star, ja ga pamtim skoro 60g, a tada nije bilo problema sa jajima i salmonelom. Ako nemate sasvim pouzdana jaja možete kratko prokuvati jaje i šećer pa prohladjeno dodati u puter. Takoe ko ne voli rum može dodati zamenu u vidu kafe ili nekog likera. Naravno umesto pti bera može se koristiti i plazma keks koji je nastao kasnije.

Savet

Ovaj rolat je jedan od obaveznih sitnih kolaa (uz objavljeni nus rolat) koje su moja nana pa mama pravile za razna slavlja i praznike. Kasnijih decenija ovom receptu su dodavane žele bombone, suvo voe ili krem bananice, ali meni je najukusniji izvorni recept. Naravno obavezno pravim duplu meru.