

## **Roler trouglovi**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** listoblande
- **125** gmargarina
- **100** gcokolade
- **125** gmlevenog keksa
- **100** gšecera
- **1** dlvode
- **150** gcokoladnih rolera
- **100** gbelog eurokrema

### **Priprema**

Vodu i šefer uspinovati, dodati margarin i cokoladu i mutiti dok se ne istopi i dodati keks i izmešati. List oblane iseci na trake sirine trouglastog kalupa, namazati ih eurokremom i staviti uz ivice kalupa. Staviti malo filata, poreati 1 red rolera, fil, 2 red rolera, fil i od gore treći list oblane. Ostaviti da se stegne, izruciti iz kalupa i seci na šnité željene debljine.

### **Savet**