

## **Oblatna rolat sa rolerima**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 lista** oblatne
- **15 kašika** vode
- **12 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **400 g** mlevenog keksa
- **12 kom** coko rolera

### **Priprema**

U šerpu stavimo vodu, šecer margarin i cokoladu, stavimo da se otopi na tihoj vatri kada provri kuvati 1-2 i skloniti sa šporeta.

Umešati mleveni keks da se sjedini.

Predhodno smo stavili listove oblatne izmeu vlažnih kuhinjski krpa da odmeknu, uklonimo krpe i podelimo fil na dva dela i premažemo oblatna po dužini poredjamo po 3 rolera u dva reda.

Zarolamo cvrsto rolat i ostavimo 2-3 h da se lepo stegne.

### **Savet**

Brzo se sprema veoma je ukusa i vrlo brzo nestane.