

Rolat sa jafa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **300 g**samlevenog keksa (plazma)
- **150 g**samlevenih oraha
- **1**vanil šećer
- **100 g**prah šecera
- **170 g**maslaca
- **1,5 dl**mleka ili soka od pomorandže
- **8-9**cokoladnih keksa jafa
- **100 g**cokolade za mesnju
- **2 kašikemleka**
- **2 kašikeulja**
- **1 kašika**orahovice (liker od oraha)

Priprema

U posudu sipati keks, orahe, šecere pa izmešati. Dodati otopljen puter, orahovicu i mleko pa zamesiti masu.

Masu razvuci u tanku plocu na providnoj foliji. Po sredini poredjati 8-9 jafa keksa (i zavisnosti koliko ste razvukli masu od keksa i oraha).

Gornji deo ploce prebaciti preko jafe.

Uz pomoc folije formirati rolat. Krajeve uvrnuti kao kod bombona i malo valjati rolat.

Ostaviti rolat u frižider da odstoji dok se napravi glazura.

U loncicu rastopiti cokoladu, mleko i ulje (može i kašika šecera ako volite sladju glazuru). Kad se sve lepo izjednaci i sija skinuti sa vatre. Sacekati 3-4 minuta pa preliti preko roleta.

Vratiti u frižider da se sve lepo stegne. Odstajao rolat seci na šnite i služiti.

Savet

Jednostavan, a vrlo ukusan rolat.