Rolat sa žele bombonama



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 300 g šecera u prahu
- 1 jaje
- 300 g mlevenog keksa
- 300 g žele bombona (seckanih)
- malo topljene cokolade (bele ili crne za dekorisanje)

Priprema

Margarin prethodno rucno razradimo, a potom ga umutimo mikserom sa šecerom u prahu i 1 jajetom. Potom dodamo mleveni keks i iseckane žele bombone.

Kada se masa sjedini, prerucimo je na foliju i rukom formiramo željeni oblik rolata.

Pripremljen rolat se može dekorisati sa malo topljene crne cokolade (može i bele).

Kada se dobro ohladi (par sati u frižideru), secemo i serviramo.