

Bugarski rolat



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **1 kesica** vanil šecera
- **3** jabuke srednje velicine
- **2 kašike** prah šecera
- **200** gcokolade za kuvanje

Priprema

Jabuke izrendati na sitno, pa u njih dodati razmeksalu margarin i sve ostale sastojke sem cokolade. Masu lepo sjediniti i podeliti na dva dela. Istaniti ih izme?u kesa za samrzivac. U posebnom sudu rastopiti cokoladu i premazati preko kore i uviti u cvrst rolat. Staviti u frižider da se stegne. Seci na kriške ne deblje od 1 cm i služiti.

Savet

Jako je ukusan ne?ete se pokajati ako probate.