

Rolat od čokolade i kafe



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za crni deo:

- **500 g** mlevenog keksa
- **4 kašike** kakaoa
- **200 g** crne čokolade
- **4 male šoljice** kuvane crne kafe
- **200 g** šećera
- **4 kašike** rumuna

Za beli deo:

- **250 g** margarina
- **250 g** šećera
- **100 g** bele čokolade
- **200 g** kokosa

Priprema

Izmešajte keks sa kakaom i otopljenom crnom čokoladom. Kafu prokuvajte sa šećerom i rumom, ostavite da se ohladi pa time prelijte keks i zamesite rukom. Pripremite beli fil, tako što umutite margarin sa šećerom u prahu, dodajte kokos i otopljenu belu čokoladu pa promešajte kašikom da se masa sjedini. Od keksa zamesite testo i podelite ga na dva dela (za dva rolata). Crnu masu rasklagijajte tanko na celofanu i onda odozgo stavite beli fil pa urolajte.

Savet