

Rafaelo-plazma rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za plazma fil:

- **100 g**šecera
- **220 ml**mleka (ili vode)
- **200 g**mlevenog keksa (plazme)

Za rafaelo fil:

- **3 kašike**vode
- **50 g**šecera
- **100 g**maslaca (ili margarina)
- **100 g**mleka u prahu
- **50 g**kokosovog brašna

I još:

- **1 list**vece oblande (25x35)

Priprema

U manju šerpicu staviti šećer i na nižoj temperaturi topiti da dobije karamel boju. Dodati mleko (ili vodu) i kuvati, mešajući, dok se šećer potpuno ne otopi. Dodati mleveni keks i sve brzo dobro sjediniti.

List oblande staviti na kratko izmeu dve vlažne pamučne salvete. Zatim ga staviti na radnu površinu i ravnu

stranu premazati vrućim plazma filom.

U šerpicu staviti maslac (margarin), šećer i vodu. Na srednjoj temperaturi, mešajući, otopiti. Skloniti sa ringle, umešati mleko u prahu i kokosovo brašno i sve dobro sjediniti. Ovaj rafaelo fil vruć premazati preko plazma fila.

Uviti rolat. Uviti rolat u foliju i staviti u frižider da se stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet