Brzi rolat (2)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za fil:

- **100 g**margarina
- **100 g**eurokrema
- **50 g**seckanih oraha
- **50 g**naribane cokolade
- **50 g**mljevenog keksa

Za glazuru:

- **50 g**cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

U zdelu stavite omekšani margarin i mutite mikserom nekoliko minuta, dodajte eurokrem i opet malo mutite, da se sjedine eurokrem i margarin. Zatim dodajte sitno seckane orahe, naribanu cokoladu i mljeveni keks, sve izmešajte kašikom. Uzmite list oblande, kuhinjsku krpu, neka bude u velicini oblande, malo pokvasite sa vodom, ali pazite, ne sme biti jako mokra, dobro je iscedite, položite oblandu na krpu i laganoooo uvijate u rolat, morate biti strpljivi da vam oblanda ne ispuca, lagano uvijati. Kad ste je uvili ostavite je tako nekoliko minuta 3-4, lagano odvite i filujte rolat sa kašikom u svaku rupicu stavite fil i lepo razmažite. Ponovo uvite rolat. Umotajte ga u alu foliju i ostavite u frižider da se dobro ohladi minimum dva sata. Izvadite iz frižidera, otopite cokoladu sa jednom kašikom ulja na pari ili u mikrotalasnoj, stavite rolat na rešetku i prelite sa cokoladnom glazurom. Ostavite da se glazura stegne i tek nakon toga režite rolat, ukoso. :) lepše izgleda. :)

Savet