

## ***Dvobojni Plazma rolatic***



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 250 g **Plazme Mlevene**
- 100 g šecera u prahu
- 100 g mlevenih oraha
- 1 dl skuvane jake kafe

#### **Fil:**

- 100 g maslaca
- 100 g šecera u prahu
- 6 g kakaoa

### **Priprema**

Kora: Izmešajte Plazmu Mlevenu, šećer u prahu i mlevene orahe. Dodajte kafu i sve ručno sjedinite dok ne dobijete kompaktnu masu.

Fil: Mikserom penasto umutite maslac, šećer u prahu i kakao.

Koru od keksa razvucite da bude debljine oko 0,5 cm. Preko nje namažite fil. Urolajte rolat i ostavite da odstoji u frižideru 2-3 sata. Secite na kolutove srednje debljine.