



Двобоен ролат со обланди

Двобоен ролат од обланди, полнет со бисквитен фил, збогатен со ореви, кокос и чоколадо. Идеален десерт кога чекате гости!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

За ФИЛОТ ќе ви треба:

- 350 мл вода
- 250 грама шеќер
- 250 грама маргарин
- 400 грама мелени бисквити
- 100 грама мелени ореви
- 100 грама суво грозје +50 мл. рум
- 100 грама кокос

За кафеавиот дел ќе ви треба:

- 100 грама чоколадо за готвење
- 1 голема лажица какао

Ќе ви треба и:

- 2 листа обланда
- Чоколадо за готвење за декорација

Чекор 1

Во длабокиот сад со рачки на оган ставете ги водата, шеќерот и маргаринот да зовријат.

Тргнете ги од оган и во нив додадете ги мелените бисквити, оревите, кокосот и сувото грозје кое претходно сте го потопиле во рум. Смесата убаво промешајте ја додека да се соединат состојките.

Чекор 2

Поделете ја смесата на 2 дела. Во едниот дел ставете растопено чоколадо и какао.

Чекор 3

Обландите се ставаат на мокра крпа да омекнат.

Откако ќе омекнат обландите започнете со редување. Врз првата обланда ставете кафеав фил, па потоа врз неа ставете ја другата обланда, убаво притиснете и горе ставете го белиот фил.

Чекор 4

Свиткајте ги обландите како ролат. Добиениот ролат завиткајте го во пластична фолија и се ставете го во ладилник да се стегне. Треба да стои на рамна површина.



Чекор 5

Сервирајте парчиња од ролатот и попрскајте ги со растопено чоколадо.

Совет

Овој рецепт нема да ви одземе многу време за подготовка, а ќе имате декоративен и вкусен десерт на вашата трпеза!

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk