

Rolat u oblatni sa žele bombonama



Potrebni sastojci:

- 150 g mljevenih oraha
- 50 g sjeckanih oraha
- 150 g mljevenog petit beurre keksa
- 150 g groždica natopljenih u rumu
- 200 g raznobojnih žele bombona (isjeckati)
- 250 g margarina za kolače
- 3 kom jaja
- 200 g šećera
- 2 lista oblatne (veće pakovanje)

Izrada:

U odgovarajuću šerpu isjeckati margarin i staviti na srednju vatru da se topi. Pripremiti sve sastojke. Jaja miksati sa šećerom nekoliko minuta. U otopljen margarin dodati sve sastojke, s tim što umućena jaja i šećer dodajete na kraju. Smanjiti temperaturu i na laganoj vatri miješati sve oko 10ak minuta. Toplu smjesu rasporediti na dva dijela i premazati preko listova oblatne preko kojih smo nekoliko minuta stavili čiste vlažne kuhinjske krpe kako bi omekšali za rolanje (voditi računa da listove ne natopite previše!). Rolate rolati tako da vam dužina rolata bude duža stranica oblatne.

Ostaviti neko vrijeme na suhom pro hladnom mjestu da se sve stegne, a zatim umotati u aluminijsku foliju i čuvati na hladnom do posluživanja.

Rezati rolat oštirim nožem ili skalpelom.

Prijatno! 😊