

Rolat u oblatni sa žele bombonama



Potrebni sastojci:

- 250 g stonog margarina za kolače
- 150 g mljevenih oraha
- 50 g sjeckanih oraha
- 150 g mljevenog petit beurre keksa
- 150 g groždica natopljenih u rumu
- 3 kom jaja
- 200 g šećera
- 200 g raznobojnih žele bombona (isjeckati)
- 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 osim žele bombona i jaja. Promiješati pa dodati i umućena jaja i šećer. Smanjiti temperaturu i na laganoj vatri miješati sve oko 10-ak minuta kako bi se jaja skuhalo. Smaknuti sa vatre i dodati i sjeckane žele bombone. Toplu smjesu rasporediti na dva dijela i premazati preko listova oblatne preko kojih smo nekoliko minuta stavili čiste vlažne kuhinjske krpe kako bi listovi 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 prohladnom mjestu da se sve stegne, a zatim umotati u aluminijsku foliju i čuvati na hladnom do posluživanja.

Rezati rolat oštrim nožem ili skalpelom.

Prijatno!