

## Rolat sa eurokremom

Topi se u ustima...

**1** U sud sa secerom u prahu, mlevenim keksom i kafom dodamo rastopljeni puter.

**2**

**3**

**4** Smesu za rolat nanesemo na parce aluminijumske folije i izravnamo.

**5**

**6**

**7** Nanesemo eurokrem i uvijemo rolat.

**8**

**9**

**10** Stavimo da se hlađi 15 minuta.

### Sastojci:

mlevenog keksa 300 g  
secera u prahu 1 kasika  
skuvane kafe 1 solja  
putera 200 g  
eurokrema 200 g

Napomena:

