

Oblande sa krem bananicama (rolat)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za 2 rolata:

- **2** lista oblane
- **9** krem bananica
- **400** g šecera
- **2** dl vode
- **250** g margarina
- **100** g cokolade
- **250** g mlevenog keksa
- **250** g mlevenih oraha

Priprema

Kuvati šefer i vodu dok se šefer ne otopi pa dodati margarin i cokoladu i mešati da se i oni otope. Skloniti sa vatre i umešati mleveni keks i orahe. Dobro izmešati smesu da se sve lepo sjedini. Listove oblane umotati u mokru krpu i ostaviti da omešaju kako bi se moglo uvijati u rolat. Uzeti list omešale oblane, premazati sa polovinom fila, poredjati uz dužu ivicu oblane cokoladne bananice pa zatim lagano uviti u rolat. Isti postupak ponoviti i sa drugim listom oblane, drugom polovinom fila i ostatkom bananica.

Savet