okoladni rolat sa krem bananicama

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše** vode
- **2 caše** šecera
- **200 g**putera
- **50 g**cokolade
- **200 g**plazma keksa
- **50 g**mlevenih lešnika
- **50 g**mlevenih oraha
- **5**krem bananica
- **1 list**oblande

Priprema

U dublju šerpicu staviti 2 caše vode, 2 caše šecera. Kada se šecer otopi dodati 200 g putera i 50 g cokolade. Kuvati oko tri minuta zatim dodati 200 g mlevenog plazma keksa, 50 g mlevenih lešnika i 50 g mlevenih oraha. Sve dobro sjediniti i premazati oblandu. Na pocetku oblande poreati red krem bananica zatim urolati i ostavito da se ohladi.

Savet

Mera - aša od jogurta.