

Oblanda sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **5 lista** male oblande
- **250 g** margarina
- **500 g** mlevenog keksa
- **200 g** mlevenih oraha
- **350 g** šecera
- **200 ml** soka od narandže
- krem bananice
- brusnica

Priprema

Rastopiti margarin na tihoj vatri, dodati mleveni keks, mlevene orahe, prah šecer i sok od narandže. 5 lista oblande nakvasiti vlažnom krpom, namazati kremom, na široj strani nareati krem bananice i po koju brusnicu i cvrsto uviti u rolat.

Savet