

Dupli rolat sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listaoblatne
- **350 ml**vode
- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **400 g**mlevenog keksa
- **100 g**kokos brašna
- **100 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**kakao praha
- **4**krem bananice

Priprema

Šecer i vodu staviti na ringlu da provri, pa kada provri dodati margarin. Kada se margarin istopi, skloniti sa vatre i dodati mleveni keks, orahe i kokos brašno. Sjediniti masu, pa je podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kakao. Oblatne staviti između vlažnih krpa, pa kada se fil malo prohladi, filovati. Jedan list premazati svetlim filom, pa na kraj, po dužini poređati bananice i uviti rolat.

Drugi list oblatne premazati sa tamnim filom, pa onda rolat sa svetlim filom, staviti na kraj i sve zajedno uviti u rolat. Ostaviti da premoci u frižideru.

Savet

