

Rolati sa bananicama i žele bombonama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblande
- **600 g** šecera
- **600 g** mlevenog keksa
- **600 g** margarina
- **10** čokoladnih bananica
- **150 g** žele bombona
- **4 kašike** kapucina od čokolade
- **5 dl** mleka
- **200 g** tamne čokolade za kuvanje

Priprema

Prvo umotati svaku oblandu u mokru krpu i ostaviti da stoje tako dok spremate fil.

Mleko, šećer, margarin i kapucino, stavite u šerpu pa mešati na laganoj vatri dok se sastojci ne sjedine. Smaknuti sa vatre kada je margarin otopljen i dodati mleveni keks. Promešati i ostaviti da se ohladi, ali ne skroz.

Dok se fil hladi iseckajte žele bombone na kockice, a bananice ostavite u celosti.

Kada je fil na pola ohlaen, uzimati jednu po jednu oblandu, premazati je ravnomerno filom, debljine prsta.

Za rolat sa žele bombonama, preko fila pobacajte sitno seckane žele bombone, pa zarolajte u rolat.

A za rolat sa bananicama, preko fila samo na jedan kraj oblande poreajte bananice jednu do druge pa zarolajte u rolat.

Rolate poreajte jedno do drugog pa prelite svaki sa rastopljenom cokoladom.

Savet

Držati na hladnom.