

Oblande sa krem bananicama (rolat)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za 2 rolata:

- 2 lista oblande
- 9 krem bananica
- 400 g šecera
- 2 dl vode
- 250 g margarina
- 100 g čokolade
- 250 g mlevenog keksa
- 250 g mlevenih oraha

Priprema

Kuvati šećer i vodu dok se šećer ne otopi pa dodati margarin i čokoladu 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 oblande umotati u mokru krpu i ostaviti da omekšaju kako bi se mogle uvijati u rolat. Uzeti list omekšale oblande, premazati sa polovinom fila, poredjati uz dužu ivicu oblande čokoladne bananice pa zatim lagano uviti u rolat. Isti postupak ponoviti i sa drugim listom oblande, drugom polovinom fila i ostatkom bananica.

Savet