

okoladna oblanda (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjeoblandi**
- **250 g**margarina
- **1,5 cašavode**
- **3 cašešecera**
- **300 gmlevenih oraha**
- **300 gmlevene plazme**
- **100 gcokolade za kuvanje**
- **20krem bananice**

Priprema

U šerpu staviti vodu, cokoladu, margarin i šecer. Staviti na šporet i ostaviti da dobro provri da bi se sve dobro rastopilo i sjedinilo. Šerpu skinuti sa šporeta i dodati mlevene orahe i mlevenu plazmu. Na mokar stolnjak staviti jedan list oblande i prekriti ga sa stolnjakom. Ostaviti par minuta da omekša, da bi oblandu mogli da uvijemo u roladu. Kada oblanda omekša premazati je filom i na kraju oblande porati 4 krem bananice i uviti u roladu. Postupak ponoviti sa ostalim listovima oblande.

Savet

Umesto krem banana mogu i žele bombone. I u tom sluaju bie vam potrebno 400 g žele bombona.