

okoladni rolat sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše** vode
- 2 **caše** šecera
- 200 **g**putera
- 50 **g**cokolade
- 200 **g**plazma keksa
- 50 **g**mlevenih lešnika
- 50 **g**mlevenih oraha
- 5krem bananica
- 1 **list**oblade

Priprema

U dublju šerpicu staviti 2 caše vode, 2 caše šecera. Kada se šecer otopi dodati 200 g putera i 50 g cokolade. Kuvati oko tri minuta zatim dodati 200 g mlevenog plazma keksa, 50 g mlevenih lešnika i 50 g mlevenih oraha. Sve dobro sjediniti i premazati oblantu. Na pocetku oblade poreati red krem bananica zatim urolati i ostavito da se ohladi.

Savet

Mera - aša od jogurta.