Oblande sa krem bananicama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblandi
- **8** krem bananica
- **100 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **1**jaje
- **50 gMenaž cokolade**
- **150 g** mlevenog plazma keksa

Priprema

Listove oblandi uviti u vlažnu krpu kako bi omekšale. Za to vreme spremiti fil: Mikserom umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati jaje, otopljenu cokoladu, umešati mleveni plazma keks i sve lepo sjediniti. Odviti omekšale oblande, premazati ih filom, preko fila uz jedan kraj, niz duž, poreati krem bananice i uviti u rolat. Ostaviti ih da se stegnu te ih seci na kolutove i poslužiti.

Savet