

Rolat u oblandi



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listaoblade

Fil:

- **2** dlvode
- **250** gšecera
- **250** gmargarina
- **2** štanglecokolade
- **300** gmlevenog keksa
- **150 - 200** gžele bombona
- **8**cokoladnih bananica

Priprema

Na laganoj vatri prokuvati šećer i vodu, zatim dodati isećen margarin da se i on otopi, nakon što se margarin otopio dodati izlomljenu čokoladu pa mešati da se i ona otopi. Skloniti sa vatre pa dodati keks i sve dobro mešanjem sjediniti, zatim dodati i iseckane žele bombone.

Listove oblade prekriti sa vlažnom krpom da omekšaju. Jednom polovinom fila premazati jedan list oblade, poređati bananice uz dužu stranu oblade.

Zatim uviti u rolat. Isti postupak ponoviti sa drugim listom oblade, ostatkom fila i bananica.

Ostaviti rolate da se stegnu pa ih seci na parcice željene debljine.

Presek.

Savet