

Rolat u oblandi



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista oblane**

Fil:

- **2 dl vode**
- **250 g šećera**
- **250 g margaferina**
- **2 štangle cokolade**
- **300 g mlevenog keksa**
- **150 - 200 g žele bombona**
- **8 cokoladnih bananica**

Priprema

Na laganoj vatri prokuvati šećer i vodu, zatim dodati isecen margarin da se i on otopi, nakon što se margarin otopio dodati izlomljenu cokoladu 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 oblane prekriti sa vlažnom krpom da omekšaju. Jednom polovinom fila premazati jedan list oblane, poreati bananice uz dužu stranu oblane.

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

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

Presek.

Savet