

Dvobojna oblada sa bananicama



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** listaoblade
- **600 ml**vode
- **500 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**mlevenih oraha
- **250 g**mlevenog keksa
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1 kašik**kakaoa
- **8**cokoladnih bananica

Priprema

Vodu staviti sa šecerom i margarinom da provri, skloniti sa vatre pa dodati orahe i keks, sjediniti pa smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati cokoladu i kakao pa mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti filove da se prohlade. Listove oblade uviti u vlažnu krpu da omekšaju. Jedan list oblade premazati svetlim filom.

Na njega staviti drugi list oblade, premazati ga tamnim filom i pore?ati bananice.

Zatim sve lagano uviti u rolat.

Savet

Količina je za dva rolata.