

Vocna salama sa krem bananicama



Sastojci

Potrebno je:

- 2 lista vecih oblandi
- 250 g šecera
- 2 dl vode
- 125 g margarina
- 1 kašika kakaoa
- 100 g seckanih smokava
- 100 g suva groža
- 100 g seckanih oraha
- mleveni keks
- 6 seckanih krem bananica

Priprema

U posudu staviti šecer, vodu i seckane smokve, kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin da se istopi.

Skinuti sa vatre pa dodati, kakao, suvo groždje, seckane orahe i dodati mlevena keksa gustina smese da bude kao kad skuvamo palentu.

Listove oblande stavimo na vlažnu krpu da omekšaju, pa premažemo ih sa toplom masom. Po krajevima stavimo seckane bananice i uvijemo u rolat.

Ostavimo da se dobro ohladi.