

Oblande sa krem bananicama



Sastojci

Potrebno je:

- 2 lista vecih oblandi
- 8 krem bananica

Za fil:

- 500 g šecera
- 2 dl vode
- 250 g margarina
- 100 g cokolade
- 250 g mlevenog keksa
- 250 g mlevenih oraha

Priprema

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

Skinuti sa vatre i dodati mleveni keks i mlevene orahe. Dobro izmešati, masu prohladiti i 1/2 mase staviti na rebrasti deo oblande, preko staviti 8 seckanih krem bananica (blago ih pritisnuti da udju malo u fil, pa preko njih staviti drugi deo fila, pa preko fila drugi deo oblande, da rebrasti deo oblande bude do fila.

Opteretiti necim teškim i ostaviti da se ohladi.