

Krem bananice u oblandi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komoblande**
- **1 cašašecera**
- **1 cašamlevenih oraha**
- **200 gmlevenog keksa**
- **125 gmargarina**
- **2 kašikekakaoa**
- **10 kašikevode**
- **8krem bananica**

Glazura:

- **100 gcokolade**
- **30 gmargarina**
- **2 kašikevode**
- **2 kašikešecera**

Priprema

1 list oblande, 1 caša šecera, 1 caša mlevenih oraha, 200 g mlevenog keksa, 125 gr margarina, 2 kakaoa, 10 kašika vode, 8 krem bananica. Glazura: 100 g cokolade, 30 g margarina, 2 kašike vode, 2 kašike šecera. List oblande staviti u vlažnu krpnu da omeša 10 minuta. Vodu, šecer i margarin staviti na šporet da provri i dodati orahe, kakao i keks, i dobro promešati. Gotov fil premazati preko omekšale oblande. Na jednoj i drugoj ivici oblande staviti po 4 krem bananice i uviti u rolat sa obe strane tako da se dobije kao macije oci. Za glazuru otopiti cokoladu, margarin, vodu i šecer i premazati preko uvijenog kolaca i posuti šarenim mrvicama.

Savet