

Oblatne sa bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šecera
- **200 ml** vode
- **250 g** margarina
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **16** bananica cokoladica
- **2 lista** oblatne
- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** mlevenih oraha

Priprema

U šerpu sipati vodu i šecer. Kuvati dok ne prokljuca.

Zatim dodati margarin isecen na kockice i cokoladu izlomljenu na kockice. Kad se oba sastojka rastope skloniti šerpu sa šporeta.

U to dodati mlevenu plazmu i orahe. Ostaviti da se ohladi. Kada se fil ohladi podeliti ga na dva dela.

Na hrapavi deo oblatne namazati prvi deo fila. Preko njega staviti bananice (ja sam ih sekla na pola, jer pokrije više kolaca) i blago utisnuti u fil. Drugi deo fila premazati preko bananica. Staviti drugi list oblatne, hrapavim delom ka dole.

Kolac opteretiti nekim teškim predmetom i ostaviti u frižideru da prenoci.

Savet

Prijatno!