

Posni rolat sa krem bananicama i orasima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **8 kašikavode**
- **2 štangle**cokolade za kuvanje
- **400 gm**levenih oraha
- **5 krem** bananica
- **100 g**cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

U šerpu staviti šećer i vodu. Na tihoj vatri ostaviti da provri. Kad provri kuvati oko 5 minuti (kao za slatko).

U vruć sirup dodati štangle čokolade. Izmešati da se čokolada otopi. Sipati mlevene orahe i izmešati.

Prohlađenu smesu oblikovati i poravnati. Poređati krem bananice i umotati rolat.

Otopiti čokoladnu glazuru i preliti preko rolata. Ostaviti da se stegne. Seci na parčice i služiti. Prijatno!

Savet

Odličan kola predivnog ukusa savršen za posne trpeze!