

Rolat od oblandi (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** šecera
- **4 dl** vode
- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** mlevenog keksa
- **5 kašika** pekmeza po izboru
- **1 kašika** gustina
- **250 g** margarina
- **8** krem bananica
- **1 manje pakovanje** žele bombona

Priprema

Na početku u šerpu staviti 400 gr šecera i 4 dl vode i prokuvati. Zatim u to dodati mlevene orahe, mleveni keks, pakmez, gustin i margarin. Sve dobro mešati dok se margarin ne rastopi i svi sastojci ne sjedine. Ostaviti da se prohladi. Svaki list oblände staviti na vlažnu krpu da oblände omekšaju, tada su spremne za filovanje. Na prvi list oblände premazati 1/4 fila i poređati 4 bananice cokoladice sa jednog kraja oblände i sa tog kraja poceti motati rolat. Isti postupak ponovite sa još jednom oblandom. Treci list oblände kada premažete na kraj umesto bananica stavite žele kocke i umotate u rolat. Naravno isto tako i cetvrti list. Gotove rolate stavite u frižider ili na hladno mesto da se stegnu.

Savet

Deca ga obožavaju.