

Oblada sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** listvelike oblane
- **5** krem bananica
- **60** g šecera
- **150** ml mleko
- **100** g cokolade za kuhanje
- **100** g margarina
- 2 vanilin šecera
- **150** g mlevenih lešnika

Priprema

List oblane uviti u vlažnu krpu kako bi omekšao. Za to vreme, mleko, šećer i vanilin šećer staviti u šerpu i kuhati dok ne provri.

Dodati margarin, cokoladu za kuhanje i mešati dok se svi sastojci ne sjedne. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohlađe, pa u mlaku smesu umešati mleveni lešnik.

Odviti omekšalu oblandu, naneti fil (na kockasti deo oblane) i ravnomerno premazati ceo list oblane.

Uz jedan kraj (niz duž) porecati krem bananice, uviti u rolat i ostaviti da se stegne.

Seci na kolutove, servirati te poslužiti.

Savet