

Rolat u oblatni



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 lista oblatne
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** mlevenog keksa
- **1 kašika** kakao
- **100 g** čokolade
- **6** krem bananica
- **200 g** žele bombone
- 3 jaja

Priprema

Pokvasiti dve krpe i dobro ih iscediti. Svaki list oblatne zamotati u vlažnu krpu i ostaviti sa strane dok se sprema fil.

Izmutiti mikserom jaja i šećer da smesa pobeli. Preruciti u šerpu, dodati i margarin isečen na kockice i na tihoj vatri mešati. Dodati kakao i čokoladu i sve vreme mešati da se sve lepo sjedini i istopi.

Na kraju dodati mleveni keks i sve lepo izmesati. Odmotati oblatne iz krpe i vrućim filom premazati oblatnu. Na jednu na kraj poredjati krem bananice, a na drugu poredjati žele bombone. Umotati u rolat. Uviti u foliju i ostaviti u frižider da se lepo stegne. Nakon toga izrezati na parčice.

Savet