

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** kašik kakao
- **100** g cokolade
- **6** krem bananica
- **200** g žele bombone
- **3** jaja

Priprema

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

Izmutiti mikserom jaja i šećer da smesa pobeli. Preruciti u šerpu, dodati i margarin isecen na kockice i na tihoj vatri mešati. Dodati kakao i cokoladu 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 vrucim 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 parcice.

Savet